

ACTUALISATION
DE LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE
(SANTÉ ANIMALE ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE)
A SAINT-PIERRE ET MIQUELON

THESE

présentée

A L'UNIVERSITE CLAUDE BERNARD DE LYON

(Médecine-Pharmacie)

et soutenue publiquement le 21 janvier 1982

pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire

par

Pierre SARRADIN

né le 6 octobre 1953

à NANTES (Loire-Atlantique)



ASSOCIATION AMICALE
DES ETUDIANTS EN PHARMACIE DE LYON
UNIVERSITE CLAUDE-BERNARD
8, Avenue Rockefeller, 8
69373 LYON Cedex 2
TEL. (7) 874-40-37



Digitized by the Internet Archive
in 2026

ACTUALISATION DE LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE

(SANTÉ ANIMALE ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE)

A SAINT-PIERRE ET MIQUELON

THESE

présentée

A L'UNIVERSITE CLAUDE BERNARD DE LYON

(Médecine-Pharmacie)

et soutenue publiquement le 21 janvier 1982

pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire

par

Pierre SARRADIN

né le 6 octobre 1953

à NANTES (Loire-Atlantique)



ASSOCIATION AMICALE
DES ETUDIANTS EN PHARMACIE DE LYON
UNIVERSITE CLAUDE-BERNARD
8, Avenue Rockefeller, 8
69373 LYON Cedex 2
TEL. (7) 874-40-37

ACTUALISATION

DE LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE

ISANTE MURIL ET MURIL MURIL

A SAINT-PIERRE ET MURIL

1914

1914

A SAINT-PIERRE ET MURIL

1914

1914

1914

1914

1914

1914



1914

1914

1914

1914

1914

ETAT DES MEMBRES DU CORPS ENSEIGNANT EN FONCTION A L'ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

CHAIRES	PROFESSEURS	PROFESSEURS SANS CHAIRE	MAITRES DE CONFERENCES	MAITRES ASSISTANTS AGREGES	MAITRES ASSISTANTS	ASSISTANTS
Alimentation	M. JEAN-BLAIN	-	-	-	-	M. GRANCHER
Anatomie	-	-	-	-	M. DENOIX	M. SARSAT
Chirurgie	M. COULON	-	-	-	M. FAU	Mlle BERTHELET
Histologie-Anatomie	M. TISSEUR	M. GASTELLU	-	-	-	Mme GRANCHER- WATRELOT
Pathologique						
Hygiène et Industrie des Aliments d'origine animale	M. CHANTEGRELET	-	-	-	M. DEMONT	-
Maladies Contagieuses	M. JOUBERT	M. PRAVE	-	-	M. CHOMEL	M. DUCLOS
Parasitologie	M. EUZEBY	-	M. GEVREY	-	Mme CHAUVE	M. NGO TAN HUN
Pathologie Générale	M. OUDAR	-	M. RICHARD	-	Mme GUERIN	M. GUERIN
Microbiologie						
Immunologie						
Pathologie médicale du bétail et des animaux de basse-cour	M. COTTEREAU (Directeur)	-	Mme BRUGERE	-	M. THIN	Mlle VIALARD
Pathologie médicale des équidés et des carnivores	M. FONTAINE	-	-	M. LEGEAY M. CLERC	-	M. BOUVIER
Pathologie de la reproduction	M. BERTRAND	M. DESCHANEL	-	-	Mme RACHAIL	M. NODET
Pharmacie-Toxicologie	M. LORGUE	-	M. KECK	-	M. JAUSSAUD	Mme PEPIN- RICHARD
Physiologie	M. BOST	M. BOIVIN	-	-	-	M. THIEBAULT
Physique-Chimie	M. DELATOUR	-	-	-	M. GARNIER	Mlle MARTIN
Zootchnie	M. FROGET	M. FRANCK	-	-	Mme GRAIN	Mme LEFEBVRE- LENOIR

A MES PARENTS ,

En témoignage de toute mon affection
et de ma reconnaissance.

A ANNE ET JACQUES ,

A TOUTE MA FAMILLE ,

A TOUS MES AMIS .

A MONSIEUR LE PROFESSEUR BERTOYE ,

DE LA FACULTE DE MEDECINE DE LYON

qui nous a fait l'honneur d'accepter
la présidence de notre jury de thèse.

Hommages respectueux.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR CHANTEGRELET ,
DE L'ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

pour ses précieux conseils et son accueil
amical.

Sincères remerciements.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR OUDAR ,
DE L'ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

qui a bien voulu faire partie
de notre jury de thèse.

A TOUS LES AGENTS DES
SERVICES DE L'AGRICULTURE DE
SAINT-PIERRE ET MIQUELON ,

ET, EN PARTICULIER,

A MONSIEUR F. DELAUNAY , DIRECTEUR

sans lesquels ce travail aurait été impossible.

P L A N

AVANT-PROPOS	p. 1
INTRODUCTION	p. 3
<u>PREMIÈRE PARTIE : LE CONTEXTE DE ST-PIERRE ET MIQUELON</u>	p. 5
CHAPITRE I : L'ARCHIPEL DE ST-PIERRE ET MIQUELON	p. 9
I/ - <u>ETUDE GEOGRAPHIQUE</u>	p. 9
A/ - Situation	p. 9
B/ - Climat	p. 9
C/ - Description	p. 11
II/ - <u>HISTOIRE ET POPULATION</u>	p. 15
A/ - Les étapes de l'histoire	p. 15
B/ - La population	p. 17
III/ - <u>STRUCTURES ECONOMIQUES ET POLITIQUES</u>	p. 21
A/ - Economie	p. 21
1/ - Ressources	p. 21
a) - pêche et industrie du poisson	p. 21
b) - activités portuaires	p. 25
c) - travaux publics	p. 26
d) - tourisme	p. 27
e) - artisanat	p. 28
f) - transports aériens	p. 28
g) - aquanimaliculture	p. 29
h) - agriculture	p. 30

.../...

2/ - Echanges commerciaux	p. 30
a) - importations	p. 30
b) - exportations	p. 34
c) - balance commerciale	p. 34
B/ - Organisation administrative et politique	p. 37
1/ - Départementalisation	p. 37
2/ - Structures administratives	p. 38
3/ - Structures politiques	p. 38
4/ - Rapports avec la métropole	p. 39
 CHAPITRE II - L'AGRICULTURE A ST-PIERRE ET MIQUELON	 p. 43
I/ - <u>L'AGRICULTURE EN 1979-1980</u>	p. 43
A/ - Historique	p. 43
1/ - Agriculture traditionnelle	p. 43
2/ - Quarantaines	p. 44
B/ - Cultures	p. 46
C/ - Elevage	p. 47
II/ - <u>LES SERVICES DE L'AGRICULTURE</u>	p. 49
A/ - Structures	p. 49
B/ - Fonctions et projets en cours	p. 50
1/ - Relance de l'agriculture	p. 50
2/ - Services Vétérinaires	p. 52
a) - santé animale	p. 53
b) - hygiène alimentaire	p. 54

DEUXIÈME PARTIE : REGLEMENTATION SANITAIRE ET DE SALUBRITE
A ST-PIERRE ET MIQUELON p. 59

CHAPITRE I : SITUATION EN 1979 - NECESSITE D'UNE
ACTUALISATION p. 63

I/ - SITUATION ET ATTENDUS p. 63

A/ - Réglementation en vigueur en
septembre 1979 p. 63

1/ - Origine p. 63

2/ - Contenu p. 64

B/ - Attendus économiques p. 67

1/ - Commerce local p. 67

a) - modalités d'approvisionnement p. 67

b) - multiplicité des points de
vente p. 68

c) - équipement et salubrité p. 68

d) - tourisme p. 69

2/ - Commerce extérieur p. 70

a) - importations p. 70

b) - exportations p. 70

C/ - Attendus politiques p. 71

1/ - Exigences des consommateurs p. 71

2/ - Aspirations du syndicat de la
boucherie p. 71

D/ - Lacunes réglementaires p. 72

II/ - OBJECTIFS p. 74

A/ - Alignement sur la réglementation
métropolitaine p. 74

.../...

B/ - Contingences locales	p. 75
1/ - Habitudes commerciales	p. 75
2/ - Habitudes de consommation	p. 75
3/ - Situation économique	p. 76
4/ - Limites imposées par la réglementation locale	p. 76
 CHAPITRE II : MISE EN PLACE D'UNE REGLEMENTATION ACTUALISEE	 p. 77
I/ - <u>BASES DE TRAVAIL</u>	p. 77
A/ - Règlements	p. 77
1/ - Règlements locaux	p. 77
2/ - Règlements métropolitains	p. 77
B/ - Consultations	p. 80
1/ - Les services de l'Agriculture	p. 80
2/ - Le commerce local	p. 80
3/ - Les transporteurs	p. 81
4/ - Le Service des Douanes	p. 82
5/ - L'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes (I.S.T.P.M.)	p. 83
6/ - Les consommateurs	p. 83
C/ - Enquête dans les boucheries et charcuteries	p. 84
1/ - Protocole	p. 84
2/ - Renseignements recueillis	p. 86
 II/ - <u>LA NOUVELLE REGLEMENTATION</u>	 p. 88
A/ - Nature et édification	p. 88

.../...

B/ - Textes nouveaux	p. 89
1/ - Déclaration des commerces	p. 89
2/ - Contrôle des points de vente et de la restauration	p. 92
3/ - Inspection des produits de la pêche	p. 107
4/ - Contrôle aux frontières	p. 110
C/ - Commentaires	p. 123
1/ - Objets et prescriptions	p. 123
a) - objets	p. 123
b) - prescriptions	p. 124
2/ - Délais d'application	p. 125
3/ - Sanctions	p. 125

CHAPITRE III : RESULTATS ET DISCUSSION p. 127

I/ - <u>CONSEQUENCES DE L'APPLICATION DE LA NOUVELLE REGLEMENTATION</u>	p. 127
A/ - Conséquences administratives	p. 127
1/ - Services Vétérinaires	p. 127
2/ - Relations avec les autres services	p. 128
3/ - Relations avec l'autorité centrale	p. 129
B/ - Conséquences économiques et sociales	p. 129
1/ - Equipement des commerces	p. 129
2/ - Emploi	p. 130
3/ - Consommation	p. 130
4/ - Distribution	p. 131
5/ - Commerce extérieur	p. 131

.../...

II/ - <u>COMPLEMENTS REGLEMENTAIRES A PREVOIR</u>	p. 132
A/ - Abattoirs	p. 132
1/ - Problèmes actuels	p. 132
2/ - Règlements à prévoir	p. 133
B/ - Insuffisances des nouveaux textes	p. 133
C/ - Limites de la réglementation à prévoir	p. 134

CONCLUSION	p. 135
------------	--------

<u>ANNEXE : REGLEMENTS ANTERIEURS A 1979</u>	p. 137
--	--------

ANNEXE 1 : Loi n° 76.664 du 19 juillet 1976 relative à l'organisation de Saint-Pierre et Miquelon	p. 138
--	--------

ANNEXE 2 : Accords de 1969 : Echange de lettres franco-canadien du 3 avril 1969 portant création d'une station de quarantaine à Saint-Pierre et Miquelon	p. 140
---	--------

ANNEXE 3 : Echange de lettres franco-canadien du 28 octobre 1975 portant création d'une seconde station de quarantaine à Saint-Pierre et Miquelon	p. 145
--	--------

ANNEXE 4 : Arrêté municipal n° 54 du 16 mars 1962 portant sur l'inspection des boucheries charcuteries de la Commune de Saint-Pierre ainsi que toutes viandes destinées à la consom- mation publique	p. 147
--	--------

ANNEXE 5 : Arrêté municipal n° 81 du 15 octobre 1968 modifiant l'arrêté municipal n° 54 du 16 mars 1962 sur l'inspection des boucheries charcuteries de la Commune de Saint-Pierre ainsi que toutes viandes destinées à la consom- mation publique	p. 151
---	--------

ANNEXE 6 : Délibération n° 33/72 du 21 juin 1972 p. 152
portant réglementation de la commercia-
lisation des produits de la mer dans le
Territoire des Iles Saint-Pierre et Miquelon

ANNEXE 7 : Arrêté gubernatorial du 29 juin 1972 p. 154
rendant exécutoire la délibération
n° 33/72 du 21 juin 1972

ANNEXE 8 : Arrêté gubernatorial n° 1209 du p. 155
16 octobre 1973 portant réglementation
de l'exercice du contrôle sanitaire du
poisson, au débarquement, dans les halles
à marée, dans les ateliers de mareyage et
après expédition au-delà de ces ateliers

BIBLIOGRAPHIE p. 161

AVANT-PROPOS

Le présent travail a été réalisé pendant la période comprise entre les mois de septembre 1979 et de novembre 1980, correspondant à la durée de mon séjour à Saint-Pierre et Miquelon, où j'effectuais mon Service National dans le cadre de l'Aide Technique, en qualité de vétérinaire des Services de l'Agriculture de ce département.

Il s'agit d'un travail réalisé en collaboration avec les agents des Services de l'Agriculture, à la demande du Préfet de Saint-Pierre et Miquelon.

INTRODUCTION

Il existe en France un nombre important de lois, décrets et arrêtés instaurés et mis en application dans le but de protéger la santé des animaux ainsi que celle des consommateurs de produits d'origine animale. Ces lois et règlements sont applicables dans tous les départements, y compris ceux d'outre-mer, à l'exception d'un : Saint-Pierre et Miquelon.

Propriété de la France depuis 1815, département depuis 1976, l'archipel est essentiellement connu comme abri pour les navires de pêche fréquentant les bancs de Terre-Neuve. Mais il a également accueilli, pendant 6 ans, de 1970 à 1976, les stations de quarantaine animale mises en place pour permettre l'introduction de bovins reproducteurs européens en Amérique du Nord. Des accords internationaux, conclus à cette occasion, ont instauré un statut sanitaire particulier pour ce département, afin d'y assurer une complète protection contre l'introduction de maladies contagieuses.

Cette réglementation a malheureusement eu pour conséquence de soustraire l'archipel à l'application des mesures prévues en matière d'hygiène alimentaire dans l'ensemble de la France.

Nous avons tenté de combler en partie cette lacune en proposant, puis mettant en place une nouvelle réglementation.

Après description de l'archipel, nous présenteront ces nouveaux règlements, en ayant dégagé auparavant les motifs, objectifs et bases de travail qui ont conduit à leur élaboration.

.../...

PREMIÈRE PARTIE

LE CONTEXTE DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON

Département d'outre-mer depuis 1976, Saint-Pierre et Miquelon possède des caractères géographiques, historiques et socio-économiques originaux qui seront décrits dans un premier chapitre.

Dans un deuxième chapitre, nous envisagerons plus particulièrement les activités rurales de l'archipel, en rappelant les différentes tâches dévolues aux Services de l'Agriculture, en particulier en matière de santé animale et d'hygiène alimentaire.

CHAPITRE I : L'ARCHIPEL DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON

/ I - ETUDE GEOGRAPHIQUE /

A/ - SITUATION

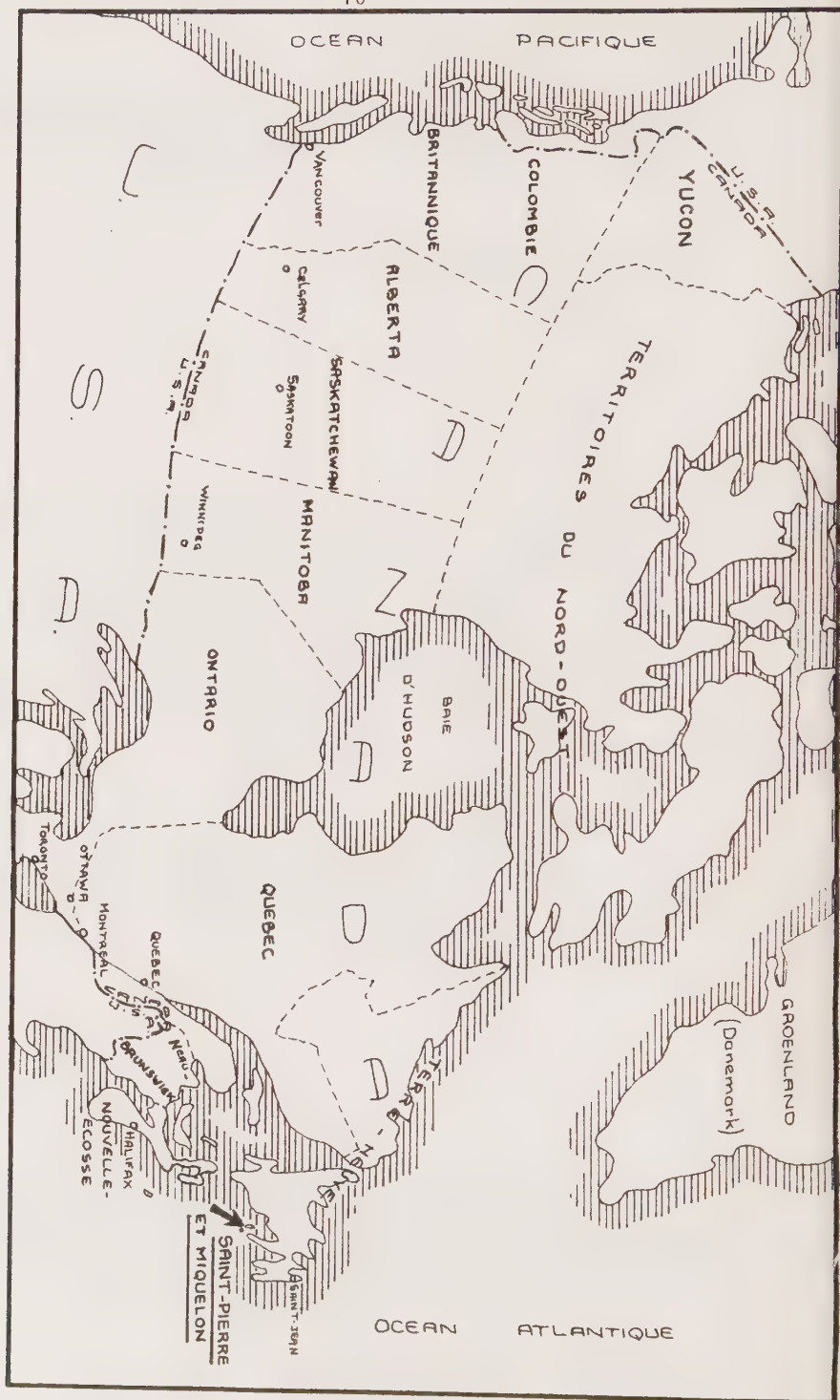
L'archipel de Saint-Pierre et Miquelon est situé dans l'Atlantique Nord, à une vingtaine de kilomètres de la prequ'île de Burin, au sud de la province de Terre-Neuve (Canada), par 46°45' de latitude nord (celle des Sables d'Olonne), et 56°10' de longitude ouest. Il se trouve à 300 kilomètres du continent canadien (province de Nouvelle Ecosse), et à environ 4.500 kilomètres de la Métropole (carte n° 1, p. 10).

Cette situation, qui l'inclue dans le continent nord-américain, entraîne pour ce département des conséquences importantes sur les plans climatique, politique et socio-économique et en font un cas tout-à-fait particulier de la France d'outre-mer.

B/ - CLIMAT

Du type marin froid, il se caractérise par sa rigueur, son humidité, son extrême instabilité. La température moyenne annuelle est de 5, 6°C, avec des maxima de l'ordre de 23°C et des minima de l'ordre de - 15°C.

CARTE N° 1 : SITUATION DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON



Les précipitations sont importantes, environ 1.500 mm par an, sous forme de pluie (120 jours) ou de neige (70 jours). S'y ajoutent 120 jours de brouillard, dont la moitié pendant les mois de juin, juillet et août.

Les vents dominants sont de secteur ouest et nord-ouest, très violents, en particulier en hiver, pouvant atteindre alors 100 km/h et plus.

Le degré hygrométrique moyen est de 83 %, les mois les plus secs se situant en hiver.

Le printemps est tardif et la végétation, qui se développe pratiquement sur quatre mois, présente des caractères plutôt rudimentaires.

C/ - DESCRIPTION

L'archipel comprend trois îles principales : Saint-Pierre, Miquelon et Langlade, s'étendant selon un axe nord-sud, sur 50 kilomètres (carte n° 2, p. 12).

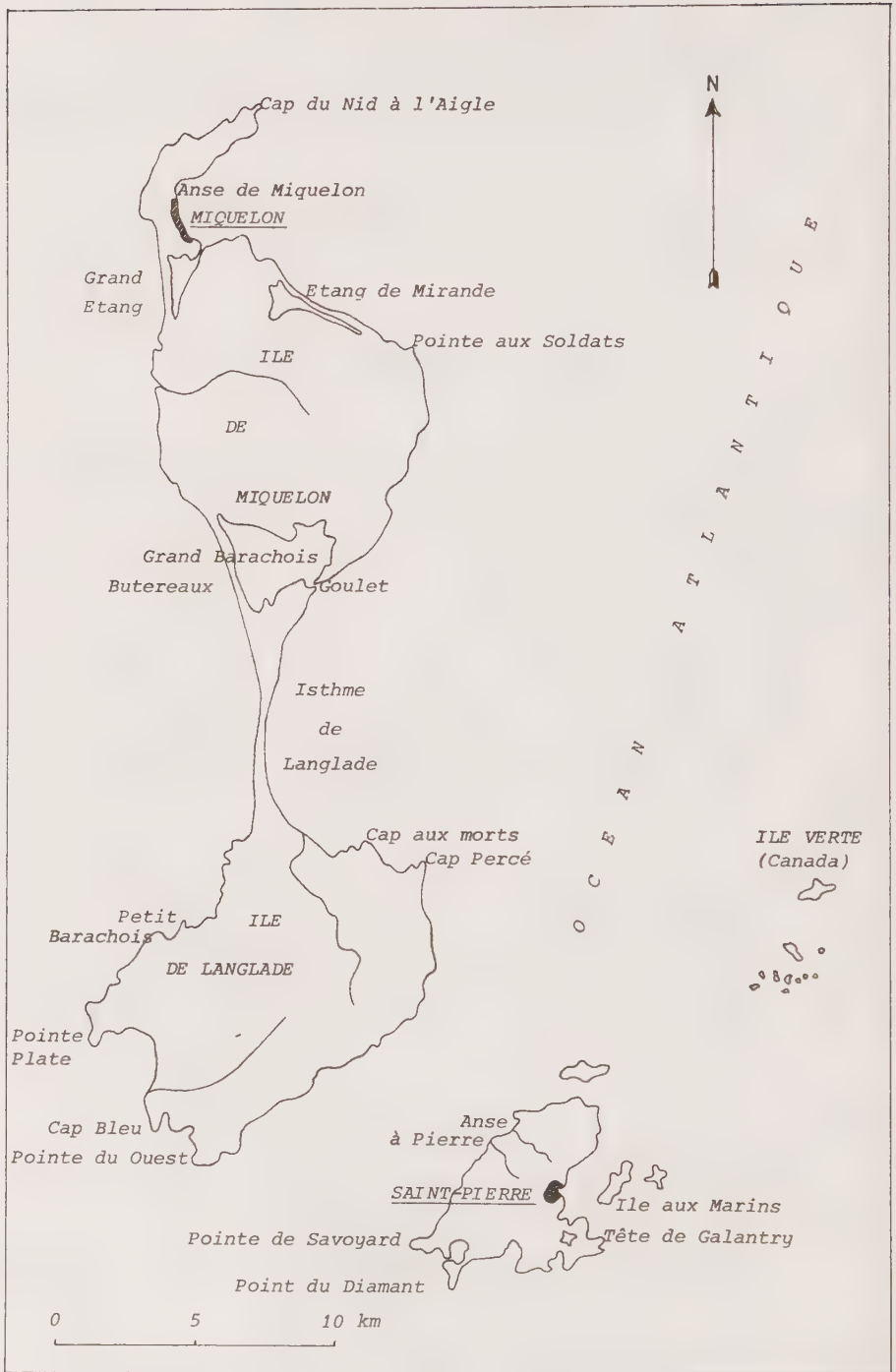
Sa superficie totale est de 242 km², dont 25 km² pour Saint-Pierre et 215 km² pour l'ensemble Miquelon-Langlade, ces deux dernières étant réunies par un isthme sablonneux de 12 km de long. Le reste se répartit entre 7 îlots dont le plus important, l'île aux Marins, ferme le port de Saint-Pierre.

1/ - Ile de Saint-Pierre

Presqu'entièrement d'origine éruptive, elle est longue de 8 km. La ville de Saint-Pierre, qui s'est développée sur les bords d'un port naturel (localement

.../...

CARTE N° 2 - ARCHIPEL DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON



"barachois"), est dominée au nord-ouest par une zone de reliefs modestes en partie boisés et entourée au sud-est d'étangs et de marais.

Elle regroupe l'ensemble des organismes politiques et administratifs du département, dont elle constitue, avec ses 5.500 habitants, la principale agglomération.

2/ - Ile de Miquelon-Langlade

Constituée de formations volcaniques et métamorphiques soumises à l'érosion glaciaire, elle se caractérise par des croupes peu accentuées, des pentes généralement faibles, une dominante de plateaux et de zones tabulaires, (point culminant : 241 m à Miquelon).

Conjugué à l'imperméabilité des sols et à l'abondance des précipitations, ce relief contribue à l'existence d'innombrables plans d'eau, étangs, marais et tourbières s'étendant sur près de 9.000 des 21.500 ha de l'île.

La forêt, installée sur les zones non soumises à la stagnation des eaux de surface et protégées des vents les plus violents, est constituée essentiellement de conifères, parmi lesquels domine le sapin baumier accompagné de mélèzes et d'épicéas en grande majorité de forme naine. Elle occupe une surface d'environ 9.000 ha.

Enfin, il faut signaler la présence importante de dunes et cordons littoraux (plaine de Miquelon, abords du "Grand Barachois", "Butereaux", sud de l'isthme de Langlade) qui constituent avec les secteurs déboisés non inondés (hauteurs du centre de Miquelon, flancs ouest du Cap de Miquelon, flancs de la côte ouest de Langlade), les seules zones à vocation pastorale de l'archipel. On y trouve en effet, des zones de prairie naturelle

composée surtout de graminées (fléole, vulpin, agrostis, paturin) et de quelques légumineuses (essentiellement trèfle rampant) et des zones de pâturage extensif et d'estivage composées du même type de végétation auquel s'ajoutent quelques rosacées et des étendues importantes de carex et autres cypéracées. L'ensemble de ces zones à vocation pastorale (effective ou potentielle) couvre environ 2.600 à 3.000 ha.

C'est au nord de l'île que se trouve l'autre agglomération de l'archipel, Miquelon, petit bourg de 600 habitants.

/II - HISTOIRE ET POPULATION/

A/ - LES ETAPES DE L'HISTOIRE

1/ - Découverte

Il est encore difficile de donner avec précision la date de la découverte de l'archipel. Le premier navigateur connu pour y avoir posé le pied serait le Portugais JOAS ALVAREZ FAGUNDES, qui y débarqua le 21 octobre 1520, baptisant ces îles "Les onze mille vierges".

En 1536, Jacques CARTIER mentionne une escale aux "illes de Saint-Pierre" au cours de laquelle il cite la présence de "plusieurs navires tant de France que de Bretagne", laissant imaginer dès cette date, l'éviction des marins Portugais et Espagnols par les nôtres. Il est fait mention pour la première fois d'une "Isle Micklon" en 1626.

Fréquentées au début exclusivement par les pêcheurs, les îles ne comportèrent d'établissement permanent qu'à partir de 1660, date de la colonisation de Plaisance (siège de la colonie Française de Terre-Neuve).

2/ - Alternance Franco-Anglaise

L'influence de la France resta prépondérante dans cette partie du globe jusqu'en 1713, date du traité d'Utrecht qui mit fin à la guerre de succession d'Espagne.

Les termes du traité précisaient la restitution à l'Angleterre des possessions Françaises d'Amérique du Nord (Acadie, Terre-Neuve, Saint-Pierre et Miquelon). Louis XIV ne conservait que la ville de Louisbourg à Terre-Neuve.

La France ne resta à Louisbourg que jusqu'en 1758 et en 1763, le traité de Paris concéda officiellement ce territoire aux Anglais. CHOISEUL obtint cependant Saint-Pierre et Miquelon en échange, sous réserve que l'archipel ne soit utilisé que pour les escales des navires de pêche français.

Le 13 septembre 1778, les Anglais annexèrent de nouveau les îles. Ils accusaient le gouverneur Français de l'ESPERANCE d'accueillir les corsaires rebelles et de favoriser la contrebande d'armes. A cette occasion, toute la population fut rapatriée en France.

La France retrouva la propriété de l'archipel en 1783, lors du traité de Versailles. Réalisant qu'elle ne pourrait jamais en faire un poste militaire puissant, la Cour décida, en mars 1785, d'abandonner les îles à leur unique et modeste destin de pêcheries.

Les Anglais reprendront Saint-Pierre une dernière fois le 14 mai 1796, exilant une fois de plus la population.

C'est le traité de Paris de 1815 qui restitua les îles définitivement à la France.

B/ - LA POPULATION

1/ - Origine

Tous d'origine métropolitaine ou presque, les colons de Saint-Pierre et Miquelon n'arrivèrent cependant pas tous directement de France.

Les premiers habitants furent certainement quelques uns des colons de Louisbourg déportés en 1758.

A ces premiers occupants s'ajoutèrent très régulièrement quelques uns des Acadiens chassés de leur nouvelle patrie par le traité d'Utrecht. Ce dernier, en restituant l'Acadie (les actuelles provinces canadiennes de Nouvelle-Ecosse et du Nouveau Brunswick) à l'Angleterre, eut pour conséquence principale la déportation et la complète spoliation d'environ 8.000 personnes. Ce "Grand Dérangement", comme l'appelèrent eux-mêmes les Acadiens, débuta au village des Mines le 11 août 1755. Les réfugiés se dispersèrent en de nombreux points, dont la France, Terre-Neuve, et les jeunes provinces de la Nouvelle Angleterre qui en grande majorité les refoulèrent ou les firent prisonniers, pour les déporter ensuite en Angleterre.

En 1763, 3.000 à 3.500 Acadiens attendaient en France (en Bretagne en particulier) qu'on leur donne les moyens de reconstituer leur communauté. Une partie de ces déracinés vint ainsi augmenter régulièrement le nombre des colons de Saint-Pierre et Miquelon.

A ces colons de la première heure vinrent par la suite s'ajouter de jeunes Bretons et Basques qui, embarqués sur les bateaux à Saint-Malo et Bayonne, venaient pendant 2 ou 3 ans travailler dans les îles : les garçons

.../...

pour sécher la morue, les filles pour servir comme domestiques. Comme certains des marins de passage, un grand nombre de ces jeunes s'établirent dans l'archipel.

Il faut mentionner la courte présence des tribus d'indigènes "micmacs" qui aidèrent la France lors de sa lutte contre l'Angleterre, ainsi que quelques Irlandais.

2/ - Démographie

Lors du recensement du 18 février 1974, dernier en date, la population était la suivante : (source INSEE) : (avec rappel des deux recensements précédents).

TABLEAU N° 1

	(20/04/1962	!	20/06/1967	!	18/02/1974	)
	(	!	!	!	!	)
(	!	!	!	!	!	)
(Commune de Saint-Pierre	!	4.362	!	4.565	!	5.232
(	!		!		!	
(Commune de Miquelon	!	628	!	621	!	608
(	!		!		!	
(Elèves boursiers se	!		!		!	
(trouvant hors du	!	35	!	49	!	-
(territoire	!		!		!	
(	!	-----	!	-----	!	-----
(	!		!		!	
(T O T A L	!	5.025	!	5.235	!	5.840
(	!		!		!	
(	!	1.628	!	1.676	!	1.974
(Moins de 15 ans	!		!		!	
(	!	(32,39 %)	!	(32,01 %)	!	(32,80 %)
(	!		!		!	
(	!		!		!	
(	!		!		!	
(	!	353	!	366	!	393
(Plus de 65 ans	!		!		!	
(	!	(7,02 %)	!	(6,99 %)	!	(6,73 %)
(	!		!		!	

.../...

A la même date, la population active de 15 ans et plus se répartissait en fonction du degré d'instruction et de la catégorie socio-professionnelle, comme indiqué dans le tableau n° 2, p. 22 (Population de 15 ans et plus par degré d'instruction et catégorie socio-professionnelle ; Source : INSEE - recensement du 18 février 1974).

3/ - Vie sociale

Près de 30 % de la population active occupent des postes d'agents de l'Etat ; 18 % vivent du commerce (dont 5 % de l'alimentation et de la restauration), 12 % de la pêche et des industries annexes, 8 % des entreprises du bâtiment.

En ce qui concerne l'instruction, il est bon de noter que la moitié des personnes titulaires d'un diplôme équivalent ou supérieur au baccalauréat n'est pas née dans le département. Cela pose d'ailleurs quelques problèmes au niveau des capacités et de l'encadrement qui n'ont pu être réglés jusqu'à présent que par l'emploi de fonctionnaires métropolitains.

Les loisirs, quoique limités, sont relativement diversifiés à Saint-Pierre et Miquelon. On trouve à Saint-Pierre un équipement sportif assez important : une piscine couverte, une patinoire, deux terrains de football (hockey sur glace et football sont les sports favoris), un court de tennis couvert. Des tournois sont fréquemment organisés et les équipes de hockey et football rencontrent régulièrement des équipes terre-neuviennes.

Sur le plan culturel, la télévision et la radio (FR3) prennent une large part ; de temps à autre des concerts et des pièces de théâtre sont présentés dans le cadre d'un centre culturel et sportif assez actif.

Enfin, de nombreux amateurs pratiquent chasse et pêche, le département étant particulièrement riche en gibiers et poissons.

.../...

/III - STRUCTURES ECONOMIQUES ET POLITIQUES/

A/ - ECONOMIE

1/ - Ressources

a) - Pêche et industrie du poisson

- Pêche artisanale :

Activité traditionnelle de l'archipel, la pêche artisanale se pratique au moyen de petites embarcations, les doris, avec un équipage d'un ou deux marins.

Difficile et aléatoire, ce type de pêche a connu un déclin depuis la seconde guerre mondiale. Toutefois, depuis ces dernières années, le nombre des doris s'est stabilisé et a même sensiblement augmenté depuis 1978, passant de 44 à 50 actuellement, par suite essentiellement des bonnes prises d'encornet , qui est devenu la principale espèce capturée, devant la morue.

En 1979, les résultats furent les suivants :

ENCORNETS	1.845 T
MORUE	434 T
DIVERS	5 T
TOTAL	2.284 T

(Source : Institut d'Emission des Départements d'Outre-Mer).

.../...

TABLEAU N° 2

POPULATION DE 15 ANS ET PLUS PAR DEGRE D'INSTRUCTION ET CATEGORIE SOCIO-PROFESSIONNELLE

	TOTAL	AUCUN	DIPLOME	C E P	B E P C	BACC.	SUPERIEUR AU BAC	ENSEIGT. TECHNIQUE	NON DECLARE
(Exploitants agricoles et forestiers, patrons pêcheurs et (leurs travailleurs familiaux	53	36	15	-	-	-	-	-	-
(Salariés agricoles et forestiers et marinspêcheurs	112	78	25	3	-	-	-	-	-
(Employeurs de l'industrie et du commerce, professions li- (bérales, cadres supérieurs du secteur privé	92	31	23	13	4	12	9	1	-
(Indépendants de l'industrie et du commerce, cadres (moyens du secteur privé	237	88	57	45	12	6	27	2	2
(Fonctionnaires, ouvriers de l'Etat ou des collectivités (locales, militaires de carrière, police	634	198	116	168	39	42	61	10	10
(Employés du secteur privé	253	77	102	47	4	-	23	-	-
(Ouvriers autres qu'agricoles du secteur privé	587	350	132	22	2	-	80	1	1
(Personnel de service	146	94	37	4	-	-	10	1	1
(Autres catégories	33	4	4	7	9	3	1	1	5
(Impossible à déterminer	6	4	1	-	-	-	-	1	1
(	2.153	960	512	309	70	63	218	21	21
(									

- Pêche industrielle :

Une société privée exploite actuellement à Saint-Pierre, trois chalutiers à pêche arrière et une usine qui transforme le poisson frais débarqué par sa flotte et les petits pêcheurs et dont la capacité potentielle de traitement est de 15.000 T par an.

Malgré la politique des quotas de pêche instaurée par le Canada dans ses eaux territoriales, le total des captures reste stable :

1977	:	5.400 T	;
1978	:	6.996 T	;
1979	:	7.003 T.	

La morue constitue la principale espèce capturée (5.960 T en 1979), les autres espèces étant surtout le carrelet, le sébaste, le balais et la grey sole.

- Industrie et commercialisation des produits de la pêche :

Mises à part les 50 T de produits frais distribués sur le marché local, toute la production est destinée à la transformation en vue de l'exportation, soit sous forme de filets congelés (morue et poissons divers) ou produits entiers congelés (encornets), soit sous forme de farine ou d'huile.

Le tableau n° 3 reprend l'évolution de la commercialisation des produits de la pêche, au cours des années 1976 à 1979.

.../...

	1976	1977	1978	1979
	----	----	----	----
1 - Poisson				
Vente locale	48	40	61	52
Exportation	1.798	2.600	3.055	2.039
2 - Farine				
Exportation	391	438	710	476
TOTAL DES EXPORTATIONS	2.179	3.038	3.765	2.515
VALEUR DES EXPORTATIONS				
(en milliers de francs)	13.801	17.439	20.656	18.837

TABLEAU n° 3 : Commercialisation des produits de la pêche au
cours des années 1976 à 1979 (en tonnes).

(Source : Institut d'Emission des Départements
d'outre-mer).

Les produits exportés en 1979 ont été dirigés en grande partie vers l'Amérique du Nord (1.273 T de poisson et 476 T de farine) et, dans une moindre mesure, vers la France (609 T de poisson) ou d'autres pays (157 T de poisson).

Le stockage des produits congelés s'effectue dans les chambres froides d'une usine de congélation qui, outre la production du froid nécessaire à la transformation des produits locaux, assure un service d'entreposage des apports étrangers et de l'avitaillement local.

.../...

Entre 1975 et 1979, les entrées dans cet entrepôt frigorifique ont été les suivantes (en tonnes) :

<u>1975</u>	<u>1976</u>	<u>1977</u>	<u>1978</u>	<u>1979</u>
3.123	12.462	7.940	5.799	8.580

En 1979, le tonnage se répartissait ainsi :

- Produits de la pêche locale :	3.576 T
- Avitaillement local :	328 T
- Transbordements étrangers :	4.676 T

Enfin, depuis 1978, les pêcheurs de Miquelon disposent d'une petite unité de congélation qui leur permet de réaliser directement quelques expéditions.

b) - Activités portuaires

Les activités maritimes du département se cristallisent autour du port de Saint-Pierre, dont l'équipement a été complété depuis une vingtaine d'années (quais, digues, hangars), ce qui a permis de diversifier la fréquentation des navires. Les navires de commerce sont désormais plus nombreux que les navires de pêche étrangers, dont le nombre a fortement régressé depuis quelques années par suite de la politique des quotas de pêche menée par le gouvernement canadien dans sa zone économique.

.../...

Le trafic du port de Saint-Pierre a été en 1979 de 1.049 navires, soit 683.000 tonnes, alors qu'il était de 1.288 navires, soit 1.257.000 tonnes en 1976.

La construction d'un quai en eau profonde, qui doit être entreprise prochainement, devrait accroître considérablement les capacités d'accueil du port et engendrer de nouvelles activités : transbordements de marchandises, stockage et transformation de produits divers à terre, accostage de bateaux de croisière.

Enfin, la mise en service d'un cargo porte-conteneurs durant l'été 1980 a permis d'améliorer le conditionnement et la manutention des marchandises (conteneurs congélateurs notamment).

c) - Travaux publics

Bien que de superficie et de population réduites, Saint-Pierre et Miquelon doit disposer des équipements techniques nécessaires à l'activité de tout département de métropole ou d'outre-mer : voirie, hôpital, établissements d'enseignement, services administratifs ... De plus, l'isolement de l'archipel, surtout en période hivernale, impose la mise en place de moyens de communications particuliers : aéroport international, centre de télécommunications.

Ces besoins entraînent une activité de travaux publics importante, qui, bien que limitée à la belle saison (mai à novembre), permet de résorber la majeure partie du chômage saisonnier enregistré durant l'hiver (150 à 200 personnes).

d) - Tourisme

Activité saisonnière, le tourisme constitue depuis quelques années une activité en voie d'extension, créatrice d'emplois durant la belle saison et source de devises.

Depuis 1975, malgré des conditions météorologiques irrégulières et les fluctuations du dollar canadien, le nombre des touristes se maintient entre 7.500 et 8.500 par an, la plupart en provenance du Canada.

Un effort particulier a été engagé par les hôteliers, soutenus par les diverses aides offertes dans ce domaine par les pouvoirs publics, pour améliorer et augmenter la capacité d'accueil qui est actuellement d'environ 600 lits.

L'image de marque de l'archipel "dernier coin de France en Amérique du Nord" est à l'origine de cet essor du tourisme. L'objectif de ces dernières années est de diversifier les activités offertes aux visiteurs : restauration d'un ancien village de pêcheurs, aménagements de circuits pédestres et équestres, préservation des sites ...

Par ailleurs, la réalisation du quai en eau profonde évoquée ci-dessus devrait permettre l'accostage régulier de paquebots de croisière.

Enfin, la fréquentation accrue des navires de plaisance en provenance des Etats Unis d'Amérique, du Canada et d'Europe a conduit à la programmation en 1980 d'une première tranche du financement d'un port de plaisance à Saint-Pierre.

.../...

e) - Artisanat

Depuis 1978, des initiatives d'investisseurs locaux se manifestent pour la création d'entreprises artisanales orientées soit vers le marché local (construction de maisons préfabriquées, imprimerie), soit vers les marchés extérieurs (fumage du poisson, fabrication de coques de bateaux de plaisance).

En 1979, un programme de formation professionnelle a été lancé dans plusieurs domaines : ébénisterie, tannage et confection de vêtements de fourrure, filage et tissage de la laine, bonneterie.

En 1980, la recherche de nouveaux créneaux de production s'est poursuivie par une action de promotion menée auprès des investisseurs nord-américains et européens susceptibles d'être intéressés par l'utilisation de l'archipel comme étape de transformation de produits entre les marchés de ces deux continents.

Du fait de son statut douanier particulier, qui le rattache aux Pays et Territoires d'Outre-Mer Associés (PTOMA), le département présente en effet l'avantage pour les produits manufacturés transformés sur place d'entrer dans la Communauté Economique Européenne en exonération douanière.

f) - Transports aériens

La situation géographique de l'archipel fait que le transport aérien y joue un rôle très important aussi bien dans l'activité économique que dans la vie sociale de la population (liaisons avec la métropole et le Canada, évacuations sanitaires, courrier, liaisons inter-îles).

Cependant, ces liaisons demeurent complexes et parfois aléatoires du fait des conditions climatiques et de l'insuffisance des infrastructures et des équipements techniques.

Le tableau n° 4 résume l'évolution du trafic aérien au cours des années 1976 à 1979 :

	<u>1976</u>	<u>1977</u>	<u>1978</u>	<u>1979</u>
- <i>Mouvements d'avions</i>				
. locaux	479	1.459	1.100	1.348
. internationaux	1.038	1.129	1.387	1.172
- <i>Passagers</i>	13.097	16.504	17.166	18.424
- <i>Frêt (en kilos)</i>	81.688	88.666	100.399	123.170
- <i>Poste (en kilos)</i> <i>(arrivées + départs)</i>	26.677	30.586	51.163	58.181

TABLEAU n° 4 : Evolution du trafic aérien de 1976 à 1979

(Source : Institut d'Emission des D. O. M.)

g) - Aquanimaliculture

Depuis quelques années, un programme de mise en valeur des eaux douces et saumâtres a été mis au point avec la collaboration technique de chercheurs de l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes.

Ce programme de développement, qui vise plus particulièrement la salmoniculture et la conchyliculture, pourrait permettre, à court terme, la mise en place d'une activité rentable et créatrice d'emplois.

.../...

h) - Agriculture

Participant également aux activités productrices du département, l'agriculture n'a cependant plus aujourd'hui l'importance qu'elle avait au début du siècle.

Des projets de relance de certaines activités agricoles sont néanmoins en cours de réalisation à Miquelon, aussi bien dans le domaine maraîcher qu'en élevage.

Raison d'être des Services de l'Agriculture de Saint-Pierre et Miquelon, ces différents problèmes seront développés dans le chapitre II qui leur est consacré.

2/ - Echanges commerciaux

a) - Importations

Au vu des chiffres des dernières années, on peut constater une légère réduction du tonnage global des importations. Elle est dûe essentiellement au ralentissement des activités portuaires, qui entraîne une diminution des importations de produits pétroliers destinés à l'avitaillement des navires qui fréquentent le port de Saint-Pierre.

Malheureusement, la forte hausse du prix de ces produits pétroliers contribue à une très sensible augmentation de la valeur de ces importations (tableau n° 5, p. 31).

Il faut noter que les produits alimentaires représentent selon les années, de 15 à 20 % de la valeur des marchandises importées. Le tonnage des importations de ces produits alimentaires est précisé dans le tableau n°6, p. 32 et 33).

TABLEAU N° 5

VALEUR DES IMPORTATIONS

(Source : Service des Douanes)

(Valeur en milliers de francs)

	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980
<u>1° PRODUITS</u>											
- Produits d'alimentation	15,6	15,8	16,3	16,4	21,1	25,6	24,1	21,4	24,8	31,5	25,8
- Bovins vivants	9,7	3	8,5	9,8	10,1	9,8	7,7	5,5	0,9	0,9	1,2
- Produits pétroliers	13,8	15,3	15,2	19	37,8	32,9	42,8	42	28,6	38,8	44,3
- Autres produits	26,1	28,2	33,7	32,7	56,5	51	54,8	57	64,5	65,6	105,9
T O T A L	65,2	62,3	73,7	77,9	125,5	119,3	129,4	125,9	118,8	136,8	177,2
- progression annuelle	31 %	- 4 %	+ 18 %	+ 6 %	+ 61 %	- 5 %	+ 8 %	- 3 %	- 5,6 %	+ 15 %	+ 30 %
<u>2° PROVENANCE</u>											
- France et Zone franc	27,3	20	28,2	30,5	47,7	38,2	35,5	31,3	39,3	36,8	62,2
- Canada	32,4	35,4	37,9	41,9	68,3	22,9	82,6	83,4	68,2	88,5	90,2
- Autres pays étrangers	5,5	6,9	7,6	5,5	9,5	58,2	11,3	11,2	11,3	11,5	24,8

TONNAGE DES IMPORTATIONS DES PRODUITS ALIMENTAIRES

	1950	1955	1960	1965	1970	1975	1978	1979	1980
(Animaux vivants	284	318	184	131	512	510	276	213	194
(Viandes et abats	152	183	190	293	425	324	400	416	347
(comestibles									
(Poissons réfrigérés,									
(congelés, séchés,	2	1.314	6	382	1	5	6	18	16
(fumés									
(Crustacés,	-	25	10	5	13	16	40	21	32
(coquillages									
(Lait divers	107	131	205	188	309	332	146	324	316
(Beurre	54	67	71	73	102	89	116	88	75
(Fromage	14	20	23	25	40	60	76	64	69
(Oeuf et miel	-	1	5	5	17	42	37	10	23
(Légumes divers	503	758	749	881	1.195	1.041	836	763	631
(Fruits	160	231	210	260	330	324	464	311	284
(Préparations viandes									
(de poissons de	53	73	82	100	124	135	179	141	121
(crustacés									
(Préparations à base									
(de céréales, farines	?	42	58	86	75	84	115	214	35
(féculés									
(pâtes alimentaires	39	33	35	32	48	34	32	276	140
(									

b) - Exportations

Depuis plusieurs années, en raison de la baisse d'activité du port et de l'arrêt du fonctionnement des quarantaines animales, on note une très nette chute du tonnage des exportations. Seules les exportations des produits de la pêche restent à peu près régulières (cf. tableau n° 2, p. 22).

Les variations en valeur des exportations sont reprises dans le tableau n° 7 p. 35.

c) - Balance commerciale

Ce rapide bilan fait apparaître une constante détérioration de la balance commerciale ainsi que du taux de couverture des importations par les exportations (tableau n° 8, p. 36).

Mais il montre également l'importance que représentent les échanges commerciaux dans la vie du département, notamment en ce qui concerne les produits alimentaires.

Ceci aura des conséquences directes sur le sujet-même de ce travail en raison des contrôles que nécessitent les différentes opérations de commercialisation des marchandises destinées à la consommation.

TABLEAU N° 7

VALEUR DES EXPORTATIONS

(Source : Service des Douanes)												(Valeur en milliers de francs)			
	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980				
1° PRODUITS															
- Produits de pêche	5,4	5,8	4,6	5,7	7,6	6,9	15,6	16,8	17,1	19	24,4				
- Matériel et provisions de bord	15,8	13,4	13,7	20,5	34,1	23	30	21,6	14,3	24,3	20,3				
- Bovins vivants	9,3	8,4	16,6	17,6	17,6	19,6	18,4	-	-	-	-				
- Autres produits	0,3	-	0,1	0,3	-	0,2	-	0,1	-	-	-				
T O T A L	30,8	27,6	35	44,1	59,3	49,7	64	38,5	31,4	43,3	44,5				
- Progression annuelle	76 %	- 10 %	+ 27 %	+ 26 %	+ 34 %	- 16 %	+ 29 %	- 40 %	- 18 %	+ 38 %	+ 3 %				
2° DESTINATION															
- France et Zone franc	0,6	1,1	0,4	1,1	1,2	0,4	2,4	1,8	1,9	4,9	0,01				
- Canada	9,3	8,5	16,7	17,7	17,7	15,2	18,3	0,2	-	-	7,7				
- Autres pays dont U.S.A	5,1	4,6	4,2	4,8	6,3	11,1	13,3	14,9	15,2	14,1	10,7				
- Navires	15,8	13,4	13,7	20,5	34,1	23	30	21,6	14,3	24,3	26,09				

TABLEAU N° 8

BALANCE COMMERCIALE

(Valeur en milliers de francs)

	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980
(- Importations	65,2	62,3	73,7	77,9	125,5	119,3	129,4	125,9	118,8	136,8	177,2
(- Exportations	6,8	27,6	35	44,1	59,3	49,7	64	38,5	31,4	43,3	44,5
(- Taux de couverture des imp. par exp.	47 %	44 %	48 %	57 %	48 %	42 %	49 %	31 %	26 %	32 %	25 %

(Source : Service des Douanes)

B/ - ORGANISATION ADMINISTRATIVE ET POLITIQUE

1/ - Départementalisation

La Loi n° 76.664 du 19 juillet 1976, relative à l'organisation de Saint-Pierre et Miquelon, a érigé le Territoire de Saint-Pierre et Miquelon en Département d'Outre-Mer. (cf. annexe 1, p. 138).

Cette Loi précise deux points importants pour la vie politique et administrative de l'archipel :

- tout d'abord (article 6), le maintien au Conseil Général des pouvoirs qu'il détenait jusqu'alors en matière budgétaire et fiscale, avec les conséquences favorables qui pourraient découler de cette particularité ;
- ensuite (article 7), le maintien du statut sanitaire tout-à-fait particulier mis au point avec l'accord du gouvernement canadien lors de la création des stations de quarantaine animale.

Ceci soustrait donc le nouveau département de Saint-Pierre et Miquelon à la totalité des lois et règlements relatifs à la santé animale et à l'hygiène alimentaire applicables en métropole, créant, comme nous le verrons ultérieurement, une importante lacune réglementaire.

.../...

2/ - Structures administratives

Depuis 1976, les structures administratives mises en place comportent d'une part, à leur tête, le Préfet, représentant l'Etat et le pouvoir exécutif des décisions du Conseil Général, d'autre part, les différents services départementaux.

En fait, si la plupart de ces services sont comparables, quant à leur organisation, aux services métropolitains correspondants, il n'en va pas de même pour le service responsable des questions agricoles, dénommé à l'époque Service de l'Elevage et des Industries Animales (S.E.I.A.).

Ce problème sera développé dans le chapitre II.

3/ - Structures politiques

A l'issue de la seconde guerre mondiale, furent établis d'une part le régime municipal, par décret du 13 novembre 1945 pour les communes de Saint-Pierre et de Miquelon-Langlade, d'autre part le Conseil Général du Territoire, par décret du 25 octobre 1946.

L'archipel est représenté au Parlement à Paris, par un député depuis 1946 et par un sénateur depuis 1948.

.../...

4/ - Rapports avec la métropole

Bien que représenté à l'Assemblée Nationale et au Sénat en tant que département français à part entière, l'archipel apparaît encore bien isolé de la métropole. Cette situation a deux raisons majeures : son éloignement bien sûr, mais surtout le faible potentiel humain et économique qu'il représente.

Cet état de fait explique facilement les problèmes de chômage qui se posent dans le département ainsi que la mentalité d'assistés permanents qu'ont acquise les habitants de Saint-Pierre et Miquelon.

Ce premier chapitre avait pour but de situer le contexte général de Saint-Pierre et Miquelon.

Parmi les plus méconnues des possessions françaises d'outre-mer, le Département se distingue des autres Départements et Territoires d'Outre-Mer essentiellement par l'association de trois facteurs :

- un climat rude ;
- une superficie réduite à un très petit nombre d'habitants ;
- une population originaire en quasi totalité de métropole et qui a conservé avec elle des liens étroits sur le plan socio-culturel.

Si l'on fait la part des avantages et des inconvénients qui découlent de toutes ces caractéristiques, on constate que le département n'est pas encore capable de supporter de façon plus autonome les nombreux handicaps qui l'accablent

En résumé, les atouts de Saint-Pierre et Miquelon sont les suivants :

- La pêche :

Point stratégique au milieu des bancs poissonneux de Terre-Neuve, Saint-Pierre et Miquelon conserve la pêche comme atout majeur.

Malheureusement, si cette situation se révèle fort utile aux armateurs métropolitains, la pêche locale n'a pas su, jusqu'à présent, tirer le meilleur parti de ces possibilités.

- La situation :

La position de l'archipel au coeur du continent nord-américain offre des possibilités importantes sur le plan commercial. L'avenir devrait permettre de mieux les exploiter.

- Le contexte local :

Il existe enfin d'évidentes possibilités agricoles et de la main d'oeuvre qui devraient permettre la relance de certains secteurs de l'économie locale.

En parallèle, il faut souligner que Saint-Pierre et Miquelon est soumis à certaines contraintes :

- L'isolement :

Par son climat et sa situation géographique, le département reste très isolé. L'incertitude des liaisons pose de réelles difficultés sur les plans économique, social, médical, culturel.

- La dépendance :

La conséquence de cette situation est la grande dépendance de la population vis-à-vis du pouvoir central.

Les assez faibles ressources économiques ont, en effet, rendu indispensable la permanente assistance technique et financière dont bénéficie le département.

CHAPITRE II : L'AGRICULTURE À SAINT-PIERRE ET MIQUELON

/ I - L'AGRICULTURE EN 1979-1980 /

A/ - HISTORIQUE

1/ - Agriculture traditionnelle

Activité traditionnelle depuis l'arrivée des premiers colons, l'agriculture s'est maintenue jusqu'à la seconde guerre mondiale. A l'époque, la production parvenait même à couvrir en quasi totalité les besoins de la population en viande , légumes et produits laitiers.

En 1937, AUBERT DE LA RUE constate la présence de six fermes sur Langlade et Miquelon. Elles produisent et vendent oeufs, volailles, crème fraîche, veaux, moutons. En outre, de nombreux particuliers et commerçants élèvent des porcs, des vaches et des chèvres. Il existe même un élevage de ragondins et de renards argentés. Les potagers de ces fermes et les jardins familiaux fournissent alors choux, carottes, poireaux, etc ...

A partir de cette date, on assiste au déclin de ces activités agricoles, conséquence de la désaffection des jeunes générations pour l'agriculture, associée, dans le même temps, à l'amélioration très sensible des liaisons avec le Canada dont la production envahit progressivement le marché local.

.../...

En 1953, on ne compte pratiquement que deux fermes, l'une à Langlade de 97 ha, l'autre à Miquelon de 342 ha, qui produisent encore chaque année, 80.000 litres de lait, 1 à 2 tonnes de beurre et 6.250 douzaines d'oeufs, ainsi que des choux, carottes, raves et pommes de terre.

2/ - Quarantaines

a) - Création et fonctionnement

C'est pour satisfaire aux conditions draconiennes imposées par les réglementations sanitaires nord-américaines relatives à l'importation d'animaux vivants et répondre aux besoins des éleveurs de bovins désirant se fournir en reproducteurs européens, que la première expérience de quarantaine fut réalisée à Saint-Pierre et Miquelon, à l'initiative de deux importateurs associés, un Américain et un Canadien, en 1963.

En 1967, devant l'intérêt grandissant des parties concernées, les autorités canadiennes demandèrent l'instauration d'une filière officielle et contrôlée. Les pourparlers qu'engagèrent alors les gouvernements français et canadien aboutirent le 4 avril 1969 à la signature d'un premier accord portant reconnaissance officielle de la station de quarantaine de Saint-Pierre. Le 29 octobre 1975 intervint un deuxième accord en vue de la construction d'une autre station à Miquelon (cf. annexes 2 et 3, p. 140 et 145).

Ces deux stations étant dites de "Sécurité Maximale", selon les termes mêmes de l'accord, un statut sanitaire particulier fut exigé pour l'archipel. Ce statut est encore actuellement garanti par les normes prévues dans l'arrêté gubernatorial du 12 septembre 1975, confirmé par l'article 7 de la Loi de départementalisation du 19 juillet 1976.

.../...

Malheureusement, les deux stations, pour des raisons à la fois économiques (crise sur le marché mondial de la viande bovine) et politiques, ont cessé toute activité en août 1976.

La quarantaine de Saint-Pierre a accueilli de 1970 à 1976, un total de 4.052 reproducteurs, celle de Miquelon, pendant les six mois de son activité, 263 seulement.

En décembre 1980, le Conseil Général du Département décidait la désaffectation de la station de Saint-Pierre, maintenant celle de Miquelon en état pour répondre à une éventuelle reprise d'activité.

b) - Bilan et héritage

La mise en service des stations de quarantaine avait permis la création de 35 emplois et une recette de 4 millions de dollars pour le département.

Lors de leur fermeture, les employés furent maintenus à leur poste pour assurer l'entretien des stations. La désaffectation de celle de Saint-Pierre en décembre 1980 a remis en évidence les problèmes d'emplois.

A cela s'ajoute l'énorme déficit financier que constituent les remboursements des emprunts contractés pour la construction des bâtiments, sans compter le manque à gagner.

La restructuration qui a suivi l'arrivée d'un Ingénieur des Travaux Agricoles en 1980 à la tête du service, a permis de soulager celui-ci de la gestion des quarantaines, lui permettant de se consacrer, dans le cadre des nouveaux "Services de l'Agriculture", à la relance des activités agricoles du département.

.../...

B/ - CULTURES

1/ - Cultures maraîchères

L'activité maraîchère pourrait connaître dans les années à venir un essor notable. En effet, les essais réalisés par les particuliers, du type jardin familial, ont jusqu'à présent donné d'excellents résultats. Ce type de production permet, pendant les quelques mois qui lui sont favorables, d'approvisionner les familles en carottes, salades, tomates, poireaux, endives. A cet effet, certains Miquelonnais ont d'ailleurs mis en place de petites serres qui leur permettent d'augmenter sensiblement les périodes de production.

Actuellement, une ferme à Langlade produit encore une assez grande quantité de carottes, choux et choux-raves (cf. tableau n° 9) :

	<u>1977</u>	<u>1978</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>
- Carottes	22,0	23,5	18,0	13,0
- Choux	11,0	14,0	8,0	2,0
- Choux-raves	4,5	0,3	1,5	0
- Laitues				1,0
- Poireaux				1,0

TABLEAU N° 9 : Estimation de la production des légumes commercialisés
(en tonnes) ;

(Source : Services de l'Agriculture)

.../...

2/ - Cultures fourragères

Jusqu'en 1980, dans le domaine pastoral rien n'a été tenté pour améliorer les zones actuelles de fauche ou de pâture.

Les éleveurs de moutons (une douzaine à Miquelon, un à Saint-Pierre) se contentent de faucher des prairies naturelles dont ils tirent un foin de qualité plus que médiocre et de lâcher les animaux l'été sur des parcours qui ne permettent de produire chaque année qu'un nombre très limité d'agneaux (500 environ).

C/ - ELEVAGE

En matière d'élevage, le tableau n° 10 montre assez bien l'évolution du cheptel de 1940 à 1980.

	<u>1940</u>	<u>1947</u>	<u>1953</u>	<u>1980</u>
- Bovins	380	202	160	quelques uns
- Porcs	130	37	13	500
- Moutons	90	63	82	600
- Chevaux	40	78	89	100
- Volailles	5.000	-	3.500	4.000
- Chèvres	60	22	34	10

TABLEAU N° 10 : Evolution du cheptel de 1940 à 1980 (en têtes)

(Source : Services de l'Agriculture)

.../...

La dernière colonne du tableau laisse apparaître en 1979-1980 trois types principaux d'élevages :

- Volailles : une société fermière exploite actuellement quelques 4.000 poules pondeuses, produisant environ 700.000 oeufs par an.

- Porcs : la plus grande partie des 600 porcs charcutiers mentionnés appartiennent à un éleveur de Miquelon. Les porcelets sont importés du Canada. La situation précaire de cet élevage ne permettait pas, jusqu'à ces derniers mois, d'envisager une reproduction sur place.

- Moutons : cette production serait susceptible de progresser très sensiblement dans les années à venir. Les 600 reproducteurs permettent actuellement la vente annuelle de 500 à 550 agneaux, pesant en moyenne 15 kg de carcasse à l'âge de 6 - 7 mois. On y trouve 30 % de race Cheviot, 19 % de Scottish Black Face (S. B. F), 5 % de Suffolk et 50 % dits Grey Face qui représentent des croisements (en général Cheviot x S. B. F.).

Quand on sait qu'à la fin de l'estive de 1980, 90 agneaux manquaient, dont 60 sans avoir laissé de traces, (problèmes de gardiennage) et que la quantité et la qualité des fourrages restent extrêmement médiocres, on imagine aisément qu'augmenter le rendement de cet élevage devrait être chose possible. L'obstacle majeur semble être d'ailleurs davantage d'ordre humain que technique ou financier. Trois éleveurs possèdent en association 420 reproducteurs ; neuf autres se répartissent le reste du troupeau. Dans la situation actuelle, il paraît difficile de faire vivre des familles uniquement de cet élevage, c'est pourquoi la plupart ont une activité annexe.

/II - LES SERVICES DE L'AGRICULTURE/

A/ - STRUCTURES

Les Services de l'Agriculture ont été mis en place au printemps 1980. Ils sont issus de l'ancien Service de l'Elevage et des Industries Animales (S.E.I.A) créé lors de la mise en place des stations de quarantaine animale. En février 1978, un peu plus d'un an après la fermeture des quarantaines, le vétérinaire alors à la tête du S.E.I.A quitta le département. Le service ne fonctionna plus qu'au ralenti. En avril 1979, l'arrivée d'un ingénieur agronome Volontaire de l'Aide Technique relança un peu les activités du service. A notre arrivée, en septembre 1979, depuis un an et demi il n'y avait plus de vétérinaire dans le département.

Ce n'est vraiment qu'en avril 1980 que le service reprit une véritable activité à la suite de l'arrivée d'un Ingénieur des Travaux Agricoles. Le service fut alors restructuré. Il travailla plus directement avec le Ministère de l'Agriculture dont il représente les services extérieurs à Saint-Pierre et Miquelon. Les nouveaux Services de l'Agriculture sont composés ainsi :

- Un chef de service, Ingénieur des Travaux Agricoles ;
- Un chef de service secteur nord (Miquelon), ancien chef de service par intérim du S.E.I.A. ;
- Un vétérinaire, Volontaire de l'Aide Technique ;
- Une secrétaire ;
- Un comptable ;

.../...

- Deux contrôleurs sanitaires formés sur le terrain ;
- Onze gardiens assurant l'entretien des locaux désaffectés des quarantaines.

En raison de la pénurie sévissant en France dans les Services Vétérinaires, aucun Vétérinaire Inspecteur titulaire n'a pu être nommé à Saint-Pierre et Miquelon.

Quant à l'ingénieur agronome Volontaire de l'Aide Technique, il a quitté l'archipel en juillet 1980 et n'a pas été remplacé.

B/ - FONCTIONS ET PROJETS EN COURS

Les Services de l'Agriculture ont à leur charge tout ce qui concerne les problèmes agricoles, avec deux projets prioritaires : relance des activités agricoles et rétablissement des fonctions des Services Vétérinaires.

1/ - Relance de l'agriculture

a) - Elevage

La politique de relance de l'élevage dans le Département consiste à soutenir les initiatives qui voient le jour assez régulièrement.

.../...

Actuellement sont à l'étude :

- un projet d'élevage de visons,
- l'extension de l'élevage de poules pondeuses à la production de poulets de chair,
- l'amélioration de la production porcine par la construction d'une ou plusieurs porcheries, avec la possibilité d'envisager alors l'importation de reproducteurs,
- enfin, l'augmentation du cheptel ovin, passant essentiellement par une amélioration de la production fourragère.

b) - Cultures

- Cultures maraîchères :

La mise en place à Miquelon, en 1981, d'une grande serre expérimentale, devrait permettre de préciser les possibilités réelles qui s'offrent aux agriculteurs miquelonnais de produire certains légumes (salades, endives, tomates surtout) en quantités plus importantes et de façon rentable.

En outre, des conseils sont dispensés aux particuliers dans le but d'améliorer les productions des jardins familiaux.

- Cultures fourragères :

C'est la clé de l'amélioration de l'élevage ovin, voire de la réapparition d'un petit élevage bovin.

.../...

En 1980, ont été réalisées les opérations suivantes :

- 7 ha de prairies semés,
- 15 ha de terrain travaillés et semés au printemps 1981,

soit 22 ha au total.

Ce chiffre devrait passer à 30 ha en 1981, permettant alors de satisfaire les besoins fourragers d'hivernage pour le cheptel actuel de Miquelon.

Est prévu ensuite, sur 5 à 6 ans, un aménagement sylvo-pastoral ayant pour objectif de réaliser 300 à 350 ha de prairies de fauche améliorées ainsi que l'aménagement de certains parcours d'estive. Cela permettrait l'entretien de 1.700 brebis et de 60 bovins laitiers.

Il faut noter cependant deux difficultés majeures pour cet aménagement sylvo-pastoral :

- le drainage des tourbières soulève d'énormes problèmes techniques et économiques ;
- les sols les plus facilement exploitables ont, malheureusement, fait l'objet dans le passé de concessions à des particuliers qui ne les exploitent pas.

2/ - Fonctions des Services Vétérinaires

Les Services Vétérinaires sont placés sous l'autorité du Préfet, comme l'ensemble des Services de l'Agriculture, ainsi que sous celle du Contrôleur Général des Services Vétérinaires de la région Bretagne.

.../...

Les activités des Services Vétérinaires se partagent entre, d'une part les soins aux animaux (de compagnie et de rapport) et leur surveillance sanitaire, d'autre part les missions d'hygiène alimentaire.

Le vétérinaire, Volontaire de l'Aide Technique, est assisté par les deux contrôleurs sanitaires, qui font également office d'infirmiers.

a) - Santé animale

- Clinique départementale :

La réorganisation de la clinique vétérinaire départementale, avec l'acquisition de matériel (chirurgie, consultation) et de médicaments, a permis de reprendre les soins aux animaux de compagnie ou de loisirs (essentiellement petits carnivores et chevaux). Avant 1980, de nombreux propriétaires faisaient soigner leurs animaux au Canada. Les tarifs des interventions sont fixés par arrêté préfectoral.

- Aide aux éleveurs :

Pendant l'hiver et au printemps, l'activité principale se déroule à Miquelon, auprès des éleveurs de moutons, en particulier entre le 15 février et le 15 avril, période des agnelages. A cela s'ajoute la surveillance de l'élevage porcin, qui consiste en soins au coup par coup assortis de conseils d'élevage.

On peut enfin mentionner quelques interventions sur l'élevage de poules pondeuses de Saint-Pierre.

Le service s'occupe en outre de l'étude de tous les projets en cours, en particulier, comme nous l'avons vu, visons, poulets de chair, nouveaux élevages porcins.

- Lutte contre les maladies contagieuses :

En raison de son caractère insulaire et des règles strictes qui régissent l'importation des animaux dans le département, aucune maladie réputée légalement contagieuse n'a encore été décelée à Saint-Pierre et Miquelon.

Les contrôles s'exercent essentiellement aux frontières et aux abattoirs.

b) - Hygiène alimentaire

- Contrôle à l'importation :

L'essentiel des denrées alimentaires et des animaux vivants introduits à Saint-Pierre et Miquelon proviennent du Canada. Quelques arrivages de métropole ont lieu à intervalles réguliers.

Depuis juillet 1980, la mise en service entre Halifax (Nouvelle-Ecosse, Canada) et Saint-Pierre d'un porte-conteneurs permet, nous l'avons vu, le transport des denrées périssables à l'état réfrigéré ou congelé.

Les contrôles s'effectuent dans les locaux du Service des Douanes, d'une part au port, d'autre part lors du débarquement des marchandises acheminées par transports aériens.

Ces contrôles portent essentiellement sur le respect des températures (thermomètres enregistreurs) et des conditions de stockage pour les denrées alimentaires, sur les documents d'accompagnement et sur l'état sanitaire pour les animaux vivants.

- Inspection dans les abattoirs :

Il existe deux abattoirs dans l'archipel. Le plus important se situe à Saint-Pierre et réalise la plupart des abattages. De conception plutôt ancienne, peu pratique et quelque peu insalubre, il n'en est pas moins utilisé régulièrement tout au long de l'année. Celui de Miquelon n'est en fait qu'une petite tuerie permettant l'abattage des porcs, à raison de quelques uns par semaine, et d'un petit nombre de moutons.

Le tableau n° 11 donne les statistiques d'abattages des années 1978 à 1980 pour l'ensemble des deux abattoirs :

	<u>1978</u>	<u>1979</u>	<u>1980</u>
- Boeufs	315	302	284
- Veaux	120	72	92
- Porcs	552	553	956
- Moutons	822	309	503
- Chevaux	21	19	19

TABLEAU N° 11 : Statistiques d'abattages (en nombre d'animaux :
production locale + animaux importés)

(Source : Services de l'Agriculture)

.../...

Compte tenu de ces faibles nombres d'abattages, l'inspection, quoique systématique, reste très réduite.

- Surveillance des points de vente au détail :

Parmi les commerces distributeurs de denrées alimentaires, on compte :

- . 5 restaurants,
- . 1 snack bar,
- . 16 pensions,
- . 62 commerces d'épicerie,
- . 22 commerces de boucherie et de charcuterie.

(Source : Services Fiscaux de la Préfecture de Saint-Pierre).

Jusqu'en 1980, aucun texte ne permettait un réel contrôle de ces commerces. L'essentiel de notre travail a consisté à mettre en place cette réglementation.

- Inspection des produits de la pêche :

Les Services Vétérinaires interviennent à deux niveaux :

- . la halle à marée, seul commerce de détail de l'archipel
- . les exportations.

Ces tâches sont effectuées en collaboration avec l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes.

Une nouvelle réglementation a également été mise en place dans ce domaine.

.../...

Saint-Pierre et Miquelon se présente donc comme un petit archipel, à faible densité de population, doté d'un climat rude et que ses trop faibles ressources rendent extrêmement dépendant de la métropole.

Il s'agit néanmoins d'un département français à part entière, dont les habitants aspirent à des avantages équivalents à ceux dont jouissent leurs compatriotes métropolitains.

Il était donc indispensable de recréer les conditions nécessaires :

- au respect des règles élémentaires de qualité et de salubrité des produits alimentaires,

- au maintien de l'état sanitaire des animaux du département, jusqu'à présent indemne de maladies contagieuses.

Ceci a constitué le but essentiel de notre travail.

DEUXIÈME PARTIE

RÉGLEMENTATION SANITAIRE ET DE SALUBRITÉ

À

SAINT-PIERRE ET MIQUELON

L'actualisation des textes réglementaires passant par l'examen de la situation telle qu'elle se présentait en septembre 1979, nous développerons dans un premier chapitre les raisons essentielles qui ont motivé cette réforme ainsi que les objectifs que nous nous sommes fixés pour son élaboration.

Les consultations, démarches et enquêtes réalisées à cette occasion seront décrites dans le deuxième chapitre.

Le troisième chapitre sera consacré à l'analyse succincte des conséquences inévitables d'une telle remise à jour.

.../...

CHAPITRE I : SITUATION EN 1979 - NÉCESSITÉ D'UNE ACTUALISATION

/I - SITUATION ET ATTENDUS/

A/ - REGLEMENTATION EN VIGUEUR EN SEPTEMBRE 1979

1/ - Origine

- L'héritage du passé

Outre la loi du 1er Août 1905, modifiée, sur les fraudes et falsifications en matière de produits et de services, anciennement intitulée "Loi sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles", il existait deux arrêtés municipaux de la ville de Saint-Pierre de 1933 et 1948 qui réglementaient l'inspection à l'abattoir et dans les boucheries et charcuteries.

Ces deux derniers textes ont été repris pour édifier l'arrêté municipal du 16 Mars 1962 sur l'inspection des boucheries et charcuteries de la commune de Saint-Pierre ainsi que de toutes viandes destinées à la consommation publique, modifié par l'arrêté du 15 Octobre 1968. Cet arrêté constituait en 1979 le seul règlement relatif à l'inspection dans les points de vente au détail et à l'abattoir de Saint-Pierre.

.../...

A ces règlements s'ajoute la délibération n° 33/72 du 21 juin 1972 portant règlement de la commercialisation des produits de la pêche sur le territoire, rendue exécutoire par arrêté gubernatorial n° 693 du 29 juin 1972 et complétée par l'arrêté gubernatorial n° 1209 du 16 octobre 1973 sur le contrôle sanitaire du poisson.

Tous ces textes, mise à part la Loi du 1er août 1905, modifiée, sont retranscrits en annexe dans leur intégralité.

- Les accords franco-canadiens :

Ce n'est qu'en 1975 qu'une réglementation concernant la surveillance aux frontières est apparue dans le département. Elle faisait suite aux accords franco-canadiens sur l'établissement des quarantaines animales. Il s'agit de l'arrêté gubernatorial n° 1123 du 12 septembre 1975 portant règlement d'administration publique sur l'organisation et le fonctionnement du service de contrôle sanitaire vétérinaire et phytosanitaire aux frontières maritimes et aériennes. (cf. p. 113).

2/ - Contenu

- Arrêté municipal du 16 mars 1962 :

Il ne mentionne pratiquement que quatre points :

- . Seules "les viandes" sont concernées, sans autre précision ;
- . Les tâches d'inspection sont confiées au Médecin-Chef du Service de Santé ;

.../...

- . Les denrées avariées sont saisies et détruites ;
- . Les bouchers sont enjoint de respecter les règles élémentaires d'hygiène relatives à la manipulation des viandes.

- Arrêté municipal n° 81 du 15 octobre 1968 :

Il modifie le précédent en prévoyant la possibilité de faire effectuer les tâches d'inspection soit par un vétérinaire ou son assistant, soit par un médecin du service de santé.

- Délibération n° 33/72 du 21 juin 1972 portant réglementation de la commercialisation des produits de la mer sur le Territoire des Iles de Saint-Pierre et Miquelon :

Cette délibération confie les tâches d'inspection des produits de la mer au seul Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, y compris la délivrance des certificats d'exportation.

- Arrêté gubernatorial n° 1209 du 16 octobre 1973 portant réglementation de l'exercice du contrôle sanitaire du poisson au débarquement, dans les halles à marée, dans les ateliers de mareyage et après expédition au-delà de ces ateliers :

Il précise essentiellement deux points :

. les types de produits soumis au contrôle : tous poissons sauf ceux vendus en petites quantités directement par le pêcheur ainsi que ceux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine ;

. les catégories de fraîcheur retenues pour l'attribution d'une note d'appréciation à chaque lot examiné.

- Arrêté gubernatorial n° 1123 du 12 septembre 1975 portant réglementation d'administration publique sur l'organisation et le fonctionnement du service de contrôle sanitaire vétérinaire et phytosanitaire aux frontières maritimes et aériennes :

Cet arrêté a pour objet l'application des mesures prescrites par les accords franco-canadiens pour prévenir l'introduction de maladies contagieuses à l'intérieur du territoire.

A cet effet, il définit :

- . le personnel chargé d'effectuer les contrôles,
- . les règles auxquelles sont soumis les navires et les avions au débarquement,
- . la liste des animaux et des denrées dont l'importation est prohibée,
- . les conditions d'importation pour les animaux et les denrées non soumis à la prohibition.

B/ - ATTENDUS ECONOMIQUES

1/ - Commerce local

a) - Modalités d'approvisionnement

- Moyens de transport utilisés :

La voie maritime reste la plus utilisée. Les marchandises sont acheminées essentiellement par deux cargos : le porte-conteneurs "Langlade", d'armement local, et les navires de la Canadian National (C.N.), société d'armement canadienne. Ces navires assurent une (Langlade) à deux (C.N.) livraisons par semaine. Les contrôles s'effectuent assez facilement, sous douane.

A plus faible échelle, d'autres entrées de marchandises se font par l'intermédiaire de petits bateaux qui effectuent des traversées entre l'archipel et Terre-Neuve. Ces bateaux ne possèdent pour la plupart aucun équipement de conservation et leurs entrées et sorties du port, extrêmement difficiles à contrôler, rendent toute inspection quasiment impossible.

La voie aérienne n'est utilisée qu'exceptionnellement et les quantités transportées sont toujours assez réduites, sauf lors des transports par avions Transall de l'armée de l'air.

Trois à quatre fois par an en effet ces avions militaires effectuent des liaisons directes depuis la métropole et en profitent pour ravitailler l'archipel en produits frais, légumes, fruits et produits laitiers essentiellement. Jusqu'à présent, pour des raisons d'ordre "diplomatique", aucun contrôle n'a pu être réalisé sur cette marchandise.

- Circuits commerciaux :

Les achats restent très dispersés. S'il existe quelques grossistes à Saint-Pierre, de nombreux commerçants persistent à commander seuls et directement. Les livraisons se font donc souvent en une multitude de petits lots. Les particuliers eux-mêmes importent de plus en plus de marchandises.

b) - Multiplicité des points de vente

En ce qui concerne le nombre des commerces, nous avons vu que les établissements commercialisant des denrées alimentaires à des titres divers sont extrêmement nombreux (5 restaurants, 1 snack-bar, 16 pensions, 62 commerces d'épicerie, 22 commerces de boucherie et charcuterie) sans compter les deux cuisines de restauration collective : l'hôpital et la prison.

Les commerces de détail font en outre preuve d'une très grande polyvalence dans la nature des marchandises mises en vente, puisqu'on peut trouver côte à côte des produits d'épicerie, des pneumatiques, de la droguerie, des articles de sport, etc ...

c) - Equipement et salubrité

Les locaux commerciaux sont parfois très petits. Les marchandises y sont entassées et les rotations de stock mal conduites. A ce manque de place peut s'ajouter un sous-équipement technique incompatible avec le commerce des denrées alimentaires.

.../...

Mais c'est surtout la propreté de certains établissements qui laisse trop souvent à désirer et il n'est pas rare de trouver en vente des produits altérés ou ayant perdu leurs qualités, en raison essentiellement du non-respect des règles de conservation et des dates limites de vente. Certaines pratiques telles que rabais sur les produits périmés ou suppression pure et simple de l'étiquetage se rencontrent encore fréquemment.

d) - Tourisme

L'importance de la gastronomie dans les activités touristiques devait également être considérée comme un élément non négligeable dans le projet de réforme de la réglementation sanitaire à Saint-Pierre et Miquelon : restaurants et pensions ont donc été inclus parmi les établissements visés par les nouveaux règlements.

Les commerces d'alimentation sont issus de traditions familiales à l'intérieur desquelles la formation professionnelle et l'information sont, dans la plupart des cas, absentes. Les manquements aux règles les plus élémentaires d'hygiène sont commis tout-à-fait inconsciemment et depuis des générations, en particulier dans les domaines de la boucherie et de la restauration. C'est peut-être sur ce plan que le travail le plus important reste à faire.

Il n'en est pas moins certain que quelques améliorations notables au niveau des locaux et des équipements pourraient déjà assainir sensiblement l'ensemble des commerces de denrées alimentaires.

.../...

2/ - Commerce extérieur

a) - Importations

Dans ce cas, le problème ne se résume pas non plus à la seule qualité de l'équipement. De nombreuses habitudes, lors des chargements, déchargements ou stockages en douane, sont encore très ancrées : carcasses de boucherie mal conditionnées, posées à même le sol ou dans des camions mal entretenus, règles de transport des animaux vivants non respectées, etc ...

Compte tenu de la quantité de marchandises importées, les contrôles à ce niveau prennent donc une importance particulière.

b) - Exportations

- Produits de la pêche :

Les produits de la pêche constituent l'essentiel des exportations de l'archipel. Les pays destinataires exigent pour ces produits des certificats de salubrité conformes au modèle qu'ils ont fixé et délivrés par les Services Vétérinaires; or, la délibération n° 33/72 du 21 juin 1972 prévoit la délivrance du document d'accompagnement par l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes. Ce point de règlement a posé de gros problèmes jusqu'à l'élaboration d'un nouveau texte.

- Autres produits exportés :

Dans le domaine des productions animales, on peut envisager dans un proche avenir l'exportation de produits

.../...

élaborés entièrement sur place (peaux de visons par exemple) ou seulement transformés dans l'archipel (charcuterie, saumon fumé).

Dans tous les cas, il convient de maintenir à Saint-Pierre et Miquelon un statut sanitaire qui réponde aussi bien que possible aux exigences des futurs partenaires (Etats Unis d'Amérique et Canada surtout).

C/ - ATTENDUS POLITIQUES

1/ - Exigences des consommateurs

L'absence de concurrence à Saint-Pierre et Miquelon a conduit petit à petit les consommateurs à des habitudes alimentaires assez simples. Cependant, depuis quelques années l'amélioration des conditions d'information les a rendus nettement plus exigeants, en particulier en ce qui concerne la salubrité des produits. Quelques plaintes de consommateurs ont d'ailleurs été une des causes de la mise en place d'une réforme de la réglementation sanitaire et de salubrité dans l'archipel.

2/ - Aspirations du syndicat de la boucherie

Il existe, nous l'avons vu, 22 patentes de boucherie dans l'archipel. Cette dispersion a conduit le syndicat de la boucherie, qui regroupe 5 à 6 de ces professionnels, à demander aux pouvoirs publics, en 1979, la révision du système de distribution des patentes. Il estimait en effet

.../...

que l'exercice du métier par des personnes non qualifiées jetait le discrédit sur la profession et constituait un danger sur le plan économique.

La faible importance des ventes oblige en effet les bouchers à augmenter régulièrement leurs tarifs ; les consommateurs préfèrent alors se grouper et passer leurs commandes directement aux fournisseurs. En 1980, les importations par des particuliers se chiffraient par plusieurs dizaines de milliers de francs.

D/ - LACUNES REGLEMENTAIRES

En 1976, nous l'avons vu, la Loi n° 76/664 du 19 juillet 1976 relative à l'organisation de Saint-Pierre et Miquelon a érigé le Territoire d'Outre Mer de Saint-Pierre et Miquelon en Département d'Outre Mer.

Jusqu'au 1er octobre 1977 (article 8), les règlements métropolitains n'étaient applicables dans le territoire que sur mention expresse. A partir de cette date, au contraire, toutes les lois et tous les règlements métropolitains nouveaux sont devenus directement applicables au département, sauf mention expresse.

Or, l'article 7 de cette même Loi de départementalisation précise justement que "la réglementation particulière à Saint-Pierre et Miquelon relative au contrôle sanitaire vétérinaire et phytosanitaire et au fonctionnement des stations de quarantaine animale est maintenue en vigueur et ne peut être modifiée que sur proposition du Conseil Général du Département".

Les énormes lacunes réglementaires qui découlaient du statut de territoire avant octobre 1977 n'ont donc pas été comblées lors de la départementalisation.

Ces lacunes justifiaient à elles seules, surtout en matière d'hygiène alimentaire, qu'une réforme soit envisagée.

.../...

/II - OBJECTIFS/

A/ - ALIGNEMENT SUR LA REGLEMENTATION METROPOLITAINE

Ce fut l'objectif primordial. Il existait, nous l'avons vu, d'énormes lacunes réglementaires en matière de santé animale et surtout d'hygiène alimentaire à Saint-Pierre et Miquelon. Cet état de fait posait, au niveau du fonctionnement des Services Vétérinaires, certaines difficultés.

Il nous est apparu comme très concevable de mettre sur pied une réglementation locale aussi proche que possible des textes métropolitains afin de permettre l'application dans l'archipel des mesures nouvelles, en matière d'hygiène alimentaire surtout, chaque fois où celles-ci ne se révélaient pas contraires aux accords internationaux. C'était le cas pour tout ce qui concernait :

- la commercialisation des denrées alimentaires sur le plan local,
- les exportations vers les pays autres que ceux d'Amérique du Nord,
- le transit des animaux,
- les modalités de contrôle,
- les sanctions à mettre en oeuvre lors du non-respect de la réglementation.

B/ - CONTINGENCES LOCALES

Si l'objectif principal fut de se rapprocher au maximum des règlements métropolitains, il ne fallut pas perdre de vue le nombre important de contraintes créées par la situation particulière de l'archipel.

1/ - Habitudes commerciales

Il eut été quelque peu utopique de vouloir réformer du jour au lendemain l'ensemble des habitudes commerciales locales. L'action devait porter, avant toute chose, sur celles qui présentaient un danger pour la santé publique.

Il apparut impossible de tenter, dans un premier temps, une réforme complète des systèmes de stockage, de transport ou de distribution, ou encore de réduire le nombre des commerces d'alimentation, même si cette multiplicité rendait beaucoup plus complexes les tâches de surveillance.

2/ - Habitudes de consommation

Compte tenu de l'éloignement et des difficultés d'approvisionnement, Saint-Pierrais et Miquelonnais ont pris l'habitude de consommer une grande quantité de produits en conserves, fumés ou congelés. Parallèlement, la plupart des familles se sont équipées d'appareils de conservation et beaucoup portent encore leur choix sur les produits congelés plutôt que sur les denrées réfrigérées.

.../...

3/ - Situation économique

Compte tenu des possibilités financières de l'archipel et de son faible nombre d'habitants, il n'était pas question de mettre en place des structures trop lourdes au niveau des contrôles. De même, il convenait de mesurer l'ampleur des transformations à exiger dans l'équipement des commerces de détail, boucheries en particulier.

A ce titre, il était indispensable de faire porter les efforts plutôt sur l'entretien du matériel et sur les habitudes de travail que sur les installations elles-mêmes.

4/ - Limites imposées par la réglementation locale

Comme nous l'avons vu, l'article 7 de la Loi de départementalisation résume les obligations auxquelles est soumise toute réforme de la réglementation sanitaire :

- les éventuelles modifications doivent être proposées par le Conseil Général,

- les nouveaux textes ne peuvent donc être que arrêtés préfectoraux,

- les sanctions ne peuvent être que celles prévues dans le cadre des arrêtés préfectoraux (articles R.25 et R.26 du Code Pénal),

- les modifications ou additions ne doivent pas être contraires aux accords internationaux.

.../...

CHAPITRE II : MISE EN PLACE D'UNE RÉGLEMENTATION ACTUALISÉE

/I - BASES DE TRAVAIL/

L'édification des nouveaux textes ou les modifications apportées aux textes existants n'ont pu se faire qu'au travers d'une concertation avec les parties intéressées sur la base des règlements locaux précédemment examinés et des textes métropolitains correspondant aux objectifs fixés.

I/ - REGLEMENTS

1/ - Règlements locaux

Seules les dispositions de l'arrêté gubernatorial n° 1123 du 12 septembre 1975 (cf. p. 113) relatif à la surveillance aux frontières, assorties de quelques modifications, ainsi que celles de l'arrêté gubernatorial n° 1209 du 16 octobre 1973 relatif au contrôle du poisson ont été reprises dans la nouvelle réglementation (cf. annexe 8, p. 155).

2/ - Règlements métropolitains

Il convient de noter la grande multiplicité des textes concernant la réglementation sanitaire en France métropolitaine.

.../...

La plupart de ces documents ont servi de bases de travail, mais seules les règles les plus fondamentales ont été retenues car la complexité des règlements métropolitains était tout-à-fait inadaptée à Saint-Pierre et Miquelon.

Les principaux textes réglementaires utilisés sont les suivants :

- Décret du 9 septembre 1964 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes ;

- Décret n° 67-295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

- Circulaire ministérielle du 14 février 1977 fixant les rôles respectifs des Services Vétérinaires et de l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes ;

- Décret du 21 juillet 1971 modifié, pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

- Arrêté ministériel du 10 août 1972 concernant la déclaration des établissements dans lesquels sont exposées, mises en vente ou vendues des denrées animales ou d'origine animale ;

.../...

- Décret n° 72-937 du 12 octobre 1972 portant application de la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne la vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail, et le Décret n° 72-975 du 26 septembre 1978 le modifiant ;

- Arrêté ministériel du 16 novembre 1973 sur l'inscription des dates de péremption et l'inscription des produits d'addition ;

- Arrêté ministériel du 1er février 1974 sur la réglementation des conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables ;

- Arrêté ministériel du 15 mai 1974 sur la réglementation concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine ;

- Arrêté ministériel du 10 mars 1977 sur l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale ;

- Arrêté ministériel du 18 juin 1980, sur la réglementation des conditions d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origine animale dans les entrepôts frigorifiques ;

- Arrêté ministériel du 26 septembre 1980 sur la réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportants des denrées animales ou d'origine animale.

B/ - CONSULTATIONS

1/ - Les Services de l'Agriculture

L'ensemble du personnel des Services de l'Agriculture a participé à l'élaboration de ce travail. Outre les informations techniques fournies, c'est par les importants renseignements sur la psychologie des autochtones que les employés Saint-Pierrais du service ont été fort utiles. Une tâche de ce type ne passe pas en effet uniquement par des problèmes d'ordre administratif ou technique.

2/ - Le commerce local

a) - Points de vente au détail

Les nombreux contacts avec les commerçants de l'archipel, mise à part une enquête conduite dans les boucheries et charcuteries (étudiée plus loin), ont permis de mieux connaître les problèmes des commerçants locaux et d'assurer en même temps leur information sur le projet en cours.

b) - Syndicat de la boucherie

Comme nous l'avons vu, c'est en partie à l'instigation de ce syndicat que le projet a été mis en oeuvre. Les entretiens que nous avons eus avec son Président ont permis de lever certaines oppositions et de préciser certains points techniques dans le projet.

c) - Chambre de Commerce, d'Industrie et des Métiers

Jouant le rôle de relai entre l'administration et les commerçants, la Chambre de Commerce de Saint-Pierre a participé à la plupart des réunions de travail que nous avons eues avec le syndicat de la boucherie.

d) - Importateurs et exportateurs

Comme toutes les parties concernées, cette branche du commerce de Saint-Pierre et Miquelon a également fait partie de nos consultations.

3/ - Les transporteurs

a) - Transports aériens

Assez peu concernée par ce projet, la compagnie Air-Saint-Pierre a cependant été informée, une petite partie des importations se faisant parfois par la voie aérienne (animaux de compagnie, carcasses de veaux par exemple).

b) - Transports maritimes

C'est la voie d'approvisionnement principale de l'archipel. Les principaux armateurs du département possèdent nous l'avons vu, le navire porte-conteneurs "Langlade" qui assure la majorité des importations. Les transports s'effectuent du continent canadien (province de Nouvelle-Ecosse)

à Saint-Pierre en un peu plus d'une journée. Le système de conteneurs assure en général une bonne conservation des produits tant réfrigérés que congelés. C'est essentiellement au cours des opérations de chargement et déchargement que se produisent les incidents : erreurs de conteneurs, ruptures de conditionnement, écrasement de denrées fragiles, etc ...

La plupart de ces problèmes ont été envisagés et réglés sauf en ce qui concerne le transport des marchandises entre Saint-Pierre et Miquelon. En effet, sur ce trajet, aucun conteneur réfrigéré ou conservateur n'avait été prévu. La société d'armement devait donc trouver une solution dans les mois qui ont suivi la publication des nouveaux règlements.

4/ - Le Service des Douanes

Partenaire indispensable dans les tâches de surveillance aux frontières, le Service des Douanes a participé à de nombreuses consultations, permettant de fixer les modalités des contrôles à l'importation. Son rôle devrait se révéler particulièrement important, surtout en ce qui concerne les importations réalisées à bord de petits bateaux, dont la surveillance est extrêmement difficile.

Ce Service nous a en outre fourni de nombreux renseignements d'ordre statistique.

5/ - L'Institut Scientifique et Technique des
Pêches Maritimes (I.S.T.P.M.)

Ce service est intervenu dans l'élaboration des textes concernant le contrôle des produits de la pêche ; il a permis de fixer les modalités des contrôles et de la délivrance des certificats d'exportation.

6/ - Les consommateurs

A titre anecdotique, les renseignements recueillis au cours de discussions avec les nombreuses personnes rencontrées ont permis de se faire une bonne idée des problèmes posés aux consommateurs que sont tous les habitants de l'archipel, par l'absence de règlements en matière d'hygiène alimentaire.

Il est à noter qu'il n'existe pas à Saint-Pierre et Miquelon d'association de consommateurs, mise à part celle créée récemment par une branche du syndicat Force Ouvrière.

A l'issue de toutes ces concertations, il était plus aisé d'envisager les problèmes qu'allait poser la mise en place d'une nouvelle réglementation sanitaire et de salubrité à Saint-Pierre et Miquelon. En particulier, notre désir d'assainir le marché local de la viande nous a conduit à créer un agrément particulier pour les boucheries et charcuteries.

C/ - ENQUETE DANS LES BOUCHERIES ET CHARCUTERIES

La création de cette nouvelle notion d'agrément ne pouvait se faire sans avoir auparavant estimé les impacts qu'elle pourrait avoir au niveau des commerces de boucherie et charcuterie existant déjà. C'est dans ce but qu'une enquête a été réalisée auprès de 22 commerçants disposant de la patente de boucherie-charcuterie.

1/ - Protocole

Des visites ont donc été effectuées dans les établissements concernés, visites au cours desquelles un questionnaire a été soumis aux commerçants (cf. p. 85).

Les renseignements recueillis devaient nous permettre d'apprécier :

- l'équipement d'entreposage (frigorifiques, présentoirs) et de travail (cuisines, laboratoires, étals),
- l'importance quantitative et qualitative des denrées commercialisées,
- les méthodes de travail,
- les modes de transport des denrées,
- les lieux d'approvisionnement,
- l'importance du personnel susceptible de manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

FICHE DE RENSEIGNEMENTS
SUR LES BOUCHERIES ET CHARCUTERIES

Nom de l'exploitant :

Adresse et n° de téléphone :

Nombre de personnes manipulant les viandes :

MATERIEL ET LOCAUX

Aménagement des locaux (plan sommaire au verso)

Revêtements :

Plans de travail :

Aération :

Equipements frigorifiques (armoires, vitrines, thermomètres, ...)

Entreposage :

Ateliers, laboratoires :

Ventes :

Remarques :

DENREES COMMERCIALISEES

<u>Viandes</u>	Réfrigérés	OUI	NON	Congelés	OUI	NON
	Charcuterie	OUI	NON	Décongélation avant travail	OUI	NON
<u>Produits laitiers</u>		OUI	NON	<u>Ovoproduits</u>	OUI	NON
<u>Produits de la pêche</u>		OUI	NON	<u>Autres</u> (plats cuisinés par exemple)	OUI	NON

Transports

Orientation future

Principaux fournisseurs

.../...

2/ - Renseignements recueillis

Cette enquête a fourni les informations suivantes :

En ce qui concerne les moyens de conservations, la plupart des commerces visités possèdent un équipement frigorifique suffisant, aussi bien en quantité qu'en puissance (certains sont même suréquipés).

Les locaux de travail ont en commun une grande vétusté, en particulier les ateliers de découpe et les laboratoires des charcuteries. L'ancienneté des locaux empêche pratiquement tout nettoyage et toute désinfection efficaces. En outre, le matériel (hachoirs, billots, crocs, etc ...), peu entretenu, n'assure pas les qualités de salubrité suffisantes.

Les engins de transport, pour la plupart non adaptés, suffisent cependant à assurer les faibles déplacements qu'effectuent les marchandises. Seul un gros problème d'entretien reste à résoudre.

Le problème le plus important se situe certainement au niveau des habitudes de manipulation et de traitement des denrées :

- peu de propreté du personnel et des vêtements,
- méconnaissance des règles élémentaires de manipulation de la viande : décongélation à température ambiante, recongélation après travail, hachage à l'avance, etc ...
- non-respect des règles de conservation et d'étiquetage
- vente en gros d'unités conditionnées sans installations particulières.

.../...

La multiplicité des fournisseurs crée des retards et des erreurs dans la distribution, entraînant de très fréquentes ruptures de la chaîne du froid.

Enfin, anomalies de conservation et non-respect des dates limites de vente se rencontrent très fréquemment.

A l'issue de cette enquête, il apparaissait que seulement 9 des 22 commerces visités étaient susceptibles de réunir les conditions nécessaires à l'exercice de l'activité de boucherie ou de charcuterie, sous réserve d'ailleurs de certaines modifications.

/II - LA NOUVELLE REGLEMENTATION/

A/ - NATURE ET EDIFICATION

Les textes proposés à la discussion au Conseil Général étant présentés par l'administration locale, il s'agit d'arrêtés préfectoraux. Ils sont au nombre de quatre.

En ce qui concerne la forme, comme nous l'avons précisé, leur édification s'est faite en prenant comme schéma directeur les textes métropolitains correspondants.

Le contenu de ces arrêtés préfectoraux est donc, en quelque sorte, un condensé de nombreux textes métropolitains dont seules les dispositions essentielles ont été retenues, permettant une application plus en rapport avec les particularités du Département de Saint-Pierre et Miquelon.

Parallèlement, les textes anciens ont été remplacés et abrogés par des textes de même nature.

Les sanctions qui s'y rattachent sont celles prévues par les articles R.25 et R.26 du Code Pénal.

B/ - TEXTES NOUVEAUX

1/ - Déclaration des commerces

Arrêté préfectoral n° 140 du 26 février 1971 portant obligation de déclaration des établissements visés par l'arrêté préfectoral n° 141 du 26 février 1981 (examiné ci-après) :

" *ARRETE N° 140 DU 26 FEVRIER 1981*

portant obligation de déclaration des établissements visés par l'arrêté n° 141 du 26 février 1981.

LE PREFET DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON

Vu la Loi 76.664 du 19 juillet 1976 relative à l'organisation de Saint-Pierre et Miquelon ;

Vu l'arrêté n° 141 du 26 février 1981 portant règlement des conditions d'hygiène applicables au transport, conservation, transformation, conditionnement, emballage, exposition, mise en vente ou vente des denrées animales, ainsi que des conserves et demi-conserves ;

Vu l'avis n° 2.81 émis par le Conseil Général lors de sa séance du 2 février 1981 ;

A R R E T E

ARTICLE 1. - *Toute personne responsable d'un établissement dans lequel est réalisée toute opération prévue à l'article 2 de l'arrêté n° 141 du 26 février 1981 susvisé, est tenue d'en faire la déclaration au Préfet du Département (Direction des Services de l'Agriculture) sur imprimé conforme au modèle joint en annexe.*

.../...

ARTICLE 2.- La déclaration doit être faite dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement.

ARTICLE 3.- Les établissements existant antérieurement à la date de publication du présent arrêté devront être déclarés dans les deux mois suivant cette publication.

ARTICLE 4.- Toute transformation notable de l'activité de l'établissement, toute commercialisation d'une nouvelle catégorie de produits, ainsi que tout changement d'exploitant doivent faire l'objet d'une nouvelle déclaration.

ARTICLE 5.- Il est délivré un récépissé sans frais de cette déclaration qui devra être présenté à toute réquisition des agents des Services Vétérinaires.

ARTICLE 6.- Le Directeur des Services de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Recueil des Actes Administratifs, enregistré et communiqué partout où besoin sera.

Le Préfet,

DECLARATION CONCERNANT LES ETABLISSEMENTS

réalisant toute opération de commercialisation des denrées animales ou d'origine animale ainsi que des conserves et des semi-conserves, conforme au modèle joint en annexe de l'arrêté n° 141 du 26 février 1981.

(à établir le mois qui suit l'ouverture de l'établissement ou dans les six mois suivant la publication de l'arrêté concerné pour les établissements existant antérieurement à cette date).

NATURE DE L'ETABLISSEMENT : (1)

ADRESSE :

NOM DE L'EXPLOITANT :

/DENREES COMMERCIALISEES/

viandes réfrigérées) (	avec	préparation, transformation, (démontage,	
viandes congelées) (	sans	découpe, parage, hachage, etc ...)	
charcuterie fraîche !	!	lait, produits laitiers !	!
produits fabriqués de !	!	glaces, crèmes glacées !	!
charcuterie !	!	oeufs !	!
salaisons !	!	plats cuisinés !	!
produits congelés !	!	pâtisserie fraîche !	!
autres que les !	!	produits de la mer !	!
viandes !	!	régulièrement !	!
	!	occasionnellement !	!
	!	conserves !	!
	!	semi-conserves !	!
	!	produits autres que !	!
	!	ceux destinés à la !	!
	!	consommation !	!

/ORIGINE DES VIANDES CONDITIONNEES (2)/

/MAGASINS APPROVISIONNES (3)/

Cachet de l'Etablissement Signature Nom du signataire

(1) Préciser commerce de gros ou détail

(2) Pour les commerces de détail ravitaillés par des ateliers des viandes conditionnées

(3) Pour les ateliers ravitaillant des commerces de détail en viandes conditionnées.

"
 .../...

2/ - Contrôle des points de vente et de la restauration

Arrêté préfectoral n° 141 du 26 février 1981 portant règlement des conditions d'hygiène applicables aux transports, conservation, transformation, conditionnement, emballage, exposition, mise en vente ou vente des denrées animales, ainsi que des conserves et semi-conserves.

"

ARRETE N° 141 DU 26 FEVRIER 1981

portant règlement des conditions d'hygiène applicables aux transport , conservation, transformation, conditionnement, emballage, exposition, mise en vente ou vente des denrées animales, ainsi que des conserves et semi-conserves.

LE PREFET DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON

Vu la Loi 76.664 du 19 juillet 1976 relative à l'organisation de St-Pierre et Miquelon ;

Vu la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et falsifications modifiée ;

Vu l'arrêté n° 1123/CAB du 12 septembre 1975 portant règlement d'administration publique sur l'organisation et le fonctionnement du Service du contrôle sanitaire, vétérinaire et phytosanitaire aux frontières maritimes et aériennes, modifié ;

Vu l'arrêté n° 139 du 26 février 1981 portant réglementation du contrôle sanitaire des produits de la mer dans le Département de St-Pierre et Miquelon ;

Vu l'avis n° 1.81 émis par le Conseil Général lors de sa réunion du 2 février 1981 ;

.../...

A R R E T E

CHAPITRE I

CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX DENREES

ARTICLE 1.- Sont soumises aux dispositions du présent arrêté

I - Les denrées animales, à savoir :

- les viandes, c'est-à-dire toutes parties des animaux de boucherie (espèces bovine, caprine, ovine, chevaline, asine, et leurs croisements), des volailles, des lapins domestiques, du gibier.
- les produits de la mer et d'eau douce, vivants ou non, entiers ou découpés, notamment poissons, mollusques et crustacés.

II - Les denrées d'origine animale, c'est-à-dire les produits comestibles élaborés par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les oeufs et le miel, ou transformés, ainsi que les denrées animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces produits et denrées soient mélangés ou non avec d'autres denrées.

III - Les conserves ou semi-conserves.

IV - Toutes denrées faisant l'objet de règles particulières de conservation ou de mise en vente.

ARTICLE 2.- Sont concernés par le présent arrêté, tous les établissements transportant, conservant, préparant, transformant, conditionnant, emballant, exposant, mettant en vente ou vendant les denrées visées à l'article 1er, sauf en ce qui concerne les dispositions particulières prévues par l'arrêté n° 139 du 26 février 1981 sur le contrôle sanitaire des produits de la mer.

.../...

ARTICLE 3.- Toutes les denrées visées à l'article 1er doivent être, à tous les stades de la production, de la transformation ou de la commercialisation conformes aux normes du présent arrêté ainsi qu'à celles de l'arrêté 1123 du 12 septembre 1975 modifié par arrêté n° 142 du 26 février 1981.

Les Services Vétérinaires sont habilités à vérifier cette conformité à tous les stades, sauf en ce qui concerne les dispositions prévues à l'arrêté n° 139 du 26 février 1981 sur le contrôle sanitaire des produits de la mer, en particulier les marques ou estampilles ou les documents d'accompagnement prévus par ces différents arrêtés.

ARTICLE 4.- L'exposition, la circulation, la mise en vente des denrées non conformes aux normes prévues par le présent arrêté sont interdites. Toute denrée saisie comme non conforme au présent règlement est détruite ou dénaturée par les soins des Services Vétérinaires ou des autres services habilités à cet effet.

ARTICLE 5.- Les marques et étiquettes apposées sur les produits, leur conditionnement ou leur emballage, ne doivent en aucun cas être retirées, déchirées, raturées ou modifiées de quelque façon que ce soit.

Les indications qu'elles précisent en matière de température de conservation ou de dates limites de vente doivent être scrupuleusement respectées.

Tout produit dont la date limite de vente est dépassée doit être impérativement retiré de la vente.

ARTICLE 6.- Les températures maximales de conservation des denrées soumises au régime du froid doivent être conformes aux normes décrites en annexe.

Toute denrée dite "surgelée" qui présente une rupture d'étanchéité de son conditionnement doit être déclassée et vendue sous l'appellation "congelée".

Afin de pouvoir contrôler ces températures à tout moment, des thermomètres doivent être placés dans les unités frigorifiques aux points les plus éloignés de la source de froid.

La décongélation en vue de la vente au détail doit se faire dans une enceinte réfrigérée dont la température est comprise en 0° et + 4°.

ARTICLE 7.- Une décongélation partielle des produits congelés est autorisée jusqu'à la température maximale de - 6° pour faciliter les opérations de fabrication ou tranchage avant consommation.

Pour le démontage, le désossage ou le parage des grosses pièces congelées et uniquement dans ce cas, une décongélation à température de réfrigération, suivie de recongélation, est autorisée seulement pendant le temps nécessaire à ces opérations.

En dehors de ces cas précis, TOUT PRODUIT DECONGELE DOIT ETRE IMMEDIATEMENT MIS EN VENTE.

ARTICLE 8.- La mise en vente des conserves présentant une altération, en particulier celles présentant une fuite ou un bombage, est rigoureusement interdite.

De même, les boîtes cabossées, rouillées, gelées ou présentant des colorations anormales doivent être retirées de la vente.

ARTICLE 9.- Les règles de conservation des semi-conserves doivent être rigoureusement respectées.

Les jambons ou épaules cuits, certains foies gras, les oeufs de poissons, les anchois etc ... ne doivent pas, en particulier, être conservés à une température supérieur à + 10°C.

ARTICLE 10.- Les viandes destinées à être hachées sont soumises aux règles de conservation les concernant jusqu'au moment du hachage.

Le hachage à l'avance dans les boucheries de détail est interdit. Le hachage quelques heures à l'avance peut être toléré lorsque cette pratique permet de simplifier la vente aux heures d'affluence. Dans ce cas, les viandes hachées à l'avance sont entreposées à une température maximale de + 3°C et impérativement vendues dans la demi-journée.

ARTICLE 11.-

a) On entend par "plats cuisinés à l'avance" toutes les préparations froides ou chaudes, les hors d'oeuvres, ainsi que les "plats du jour". Ces produits doivent être présentés dans les conditions notifiées en annexe.

Dans le cas des plats chauds l'exploitant doit disposer d'une armoire chauffante ou d'un bain marie pour la préparation. Les plats froids sont présentés en armoires ou vitrines réfrigérées.

En aucun cas, l'exposition ne doit se faire à température ambiante.

b) Les denrées animales visées à l'article 1er paragraphes I et II présentées en unités conditionnées doivent l'être à l'aide de matériaux autorisés, propres, ne pouvant servir qu'une seule fois.

Un étiquetage faisant corps avec l'emballage est obligatoire. Il portera les indications suivantes :

- nom ou raison sociale et adresse de la personne physique ou morale responsable, soit de la fabrication, soit du conditionnement, soit de la commercialisation de la marchandise.

- la dénomination du produit.

- le prix de l'unité de mesure légale en France.

- le poids net ou le volume net, exprimé en unités de mesure légale en France.

- le prix net à payer.

.../...

- la date limite de vente. Le commerçant doit être en mesure de conseiller le client quant aux délais de consommation.

- éventuellement des conseils concernant le mode de conservation.

CHAPITRE II

CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS ET A LEUR MATERIEL

ARTICLE 12.- Les établissements réalisant les opérations décrites à l'article 2 du présent arrêté doivent être aménagés de façon à pouvoir respecter les règles définies dans les articles 5, 6, 7, 8, 9, 10 et 11.

ARTICLE 13.- Etablissements ne réalisant que le stockage, l'exposition, la mise en vente ou la vente des denrées visées à l'article 1er.

Ces établissements doivent être munis d'installations conçues de telle sorte que soient évitées les pollutions extérieures, provoquées par le vent, les afflux d'eau, les rongeurs et les insectes, ainsi que les pollutions intérieures qui résulteraient d'un contact des denrées avec des produits susceptibles de leur transmettre des propriétés nocives ou des caractères anormaux. En particulier, ils doivent disposer d'installations d'exposition et mise en vente propres à chaque catégorie de denrées et aux normes de conservation qui les concernent et décrites en annexe ; ce matériel et tous les ustensiles doivent, en outre, être maintenus dans un état de propreté permanent.

La présence des animaux, notamment chiens et chats, y est interdite.

ARTICLE 14.- Etablissements agréés pour la préparation et la transformation des denrées animales et d'origine animale.

Les établissements réalisant toute opération de préparation ou de transformation prévue à l'article 2 doivent être agréés à cet effet. Outre les conditions prévues pour les opérations décrites à l'article 13, ils doivent également respecter, en vue de leur agrément, les règles suivantes :

I - Aménagements -

Ils doivent être aménagés de façon à respecter des emplacements particuliers à l'entreposage des matières premières ou traitements des produits et à l'entreposage des produits finis. Les denrées animales ou d'origine animale ne doivent se trouver à aucun de ces stades en contact ou à proximité de tout autre produit, en particulier dans les unités de réfrigération qui doivent être réservées à ces seules denrées. En outre, les déchets doivent être entreposés dans des récipients empêchant tout contact avec les denrées destinées à la consommation.

Les laboratoires, ateliers ou cuisines des établissements concernés doivent être convenablement éclairés, aérés et ventilés et leurs sols, murs et cloisons doivent être faciles à nettoyer et désinfecter. A cette fin, les locaux doivent être approvisionnés en eau potable chaude et froide. Ils ne doivent pas constituer, du fait de leur aménagement, de la température qui y règne ou par suite des opérations qui y sont pratiquées, un risque d'insalubrité pour les denrées.

Il est interdit d'y fumer.

Ces locaux doivent comporter des installations sanitaires permettant d'assurer le respect des règles d'hygiène applicables au personnel et mentionnées à l'article 15.

Les insecticides, désinfectants ou toute autre substance pouvant présenter une certaine toxicité, sont entreposés dans des armoires ou locaux fermant hermétiquement.

II - Entretien des locaux et matériel -

Les établissements visés au I du présent article, doivent assurer un entretien régulier des locaux et matériel afin de maintenir ceux-ci dans un état de constante propreté. Les locaux doivent être, en particulier, maintenus parfaitement propres en dehors des périodes d'utilisation et nettoyés à la fin de chaque journée de travail.

Les machines, ustensiles, instruments, ainsi que les récipients mis en contact avec les denrées doivent de même être nettoyés, désinfectés et rincés quotidiennement. Ils ne doivent pas être susceptibles d'altérer les denrées.

III - Hygiène du personnel -

Outre les dispositions décrites à l'article 15 ci-après, les exploitants des établissements visés au présent article, sont tenus de faire subir à leur personnel une visite médicale annuelle.

IV - Commission d'agrément -

Une commission constituée d'un Conseiller Général de la circonscription concernée, d'un représentant du Conseil Municipal de la Commune concernée, d'un médecin désigné par le Préfet, d'un représentant de la Chambre de Commerce, d'Industrie et de Métiers et du Directeur des Services de l'Agriculture est chargé de contrôler le respect des dispositions du présent article.

La Commission effectue une visite de contrôle des installations devant recevoir l'agrément, et donne son avis au Préfet pour l'intervention de la décision préfectorale d'agrément.

.../...

L'agrément peut être retiré dans le cas où l'établissement cesserait d'être conforme aux dispositions de la présente réglementation.

Les établissements existant antérieurement à la date d'application de la présente réglementation et devant recevoir l'agrément devront l'avoir obtenu dans les 6 mois qui suivront cette date.

CHAPITRE III

ETAT DE SANTE ET HYGIENE DU PERSONNEL

ARTICLE 15.- Les personnes appelées, en raison de leur emploi, à manipuler les denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1er, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente ou vente, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

La manipulation de ces denrées est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, en particulier, les personnes :

- exerçant par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation de ces denrées ;
- portant un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure non purulente du doigt.

En outre, les mains doivent être lavées et désinfectées chaque fois qu'il est nécessaire, avant toute manipulation des denrées.

Les exploitants des établissements visés par le présent arrêté sont tenus de faire assurer une surveillance médicale périodique de leur personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des denrées.

CHAPITRE IV

CONDITIONS D'HYGIENE APPLICABLES AUX TRANSPORTS

ARTICLE 16.- Les moyens de transports utilisés pour les denrées visées à l'article 1er du présent arrêté ne doivent pas constituer, du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altération, ou de souillures pour ces denrées.

Sauf si ces engins sont munis des équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées, la durée de transport des denrées soumises au régime du froid doit être aussi brève que possible.

Ces engins de transport doivent être tenus dans un parfait état de propreté et nettoyés et désinfectés aussi souvent qu'il est nécessaire. Ils devront porter visiblement de l'extérieur la mention "viandes" lorsqu'ils servent habituellement au transport de denrées animales.

Le transport des denrées périssables visées à l'article 1er paragraphes I, II, et IV, entre St-Pierre et Miquelon-Langlade est soumis aux règles particulières de conservation et d'hygiène prévues au présent arrêté. Les bateaux et aéronefs réalisant ces opérations devront être munis des installations nécessaires au respect des règles de salubrité.

CHAPITRE V

DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 17.- Les Services Vétérinaires sont habilités à vérifier à tous les stades de la production, de la transformation ou de la commercialisation que les denrées visées à l'article 1er, sont conformes aux normes prévues à l'arrêté n° 139 du 16 février 1981 sur le contrôle

sanitaire des produits de la mer. De même, ces services sont habilités à contrôler, à tout moment, que les règles prévues en matière d'hygiène des locaux, matériel, engins de transport et personnel par le présent arrêté sont respectées.

Pour ce faire, des visites sont effectuées inopinément dans les établissements visés à l'article 2, par le Vétérinaire-Inspecteur des Services de l'Agriculture assisté du personnel assermenté qui doit avoir, lors de ces visites toutes facilités pour réaliser les contrôles nécessaires, chaque visite est sanctionnée par un procès-verbal d'inspection où figurent :

- le nom du ou des contrôleurs ;
- le nom de l'établissement contrôlé ainsi que le nom de l'exploitant ;
- la date du contrôle ;
- la liste des infractions constatées, s'il y a lieu.

Des analyses de laboratoire pourront éventuellement être réalisées si nécessaire.

ARTICLE 18.- Sanctions.

Les pénalités appliquées aux infractions au présent arrêté sont celles prévues par les articles R.25 et R.26 du Code Pénal.

ARTICLE 19.- Les dispositions du présent arrêté, qui remplacent toutes dispositions réglementaires antérieures, entreront en vigueur dans l'ensemble du Département 2 mois après sa publication au Recueil des Actes Administratifs.

ARTICLE 20.- Sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté :

- Le Maire de la Commune de Saint-Pierre ;
- Le Maire de la Commune de Miquelon-Langlade ;
- Le Directeur des Services de l'Agriculture ;
- Le Chef du Service des Douanes ;
- Le Commandant de la Compagnie de Gendarmerie.

Le Préfet,

.../...

frigorifiés :

.....

PRODUITS CONGELES	!	TEMPERATURE MAXIMALE	)
toutes denrées surgelées d'origine animale	!		)
produits de la pêche, plats cuisinés	!	- 18° C	)
glaces et crèmes glacées	!	- 20° C	)
toutes denrées surgelées d'origine animale	!		)
produits de la pêche, plats cuisinés	!	- 18° C	)
beurre, graisses alimentaires	!	- 14° C	)
ovoproduits, abats, issues, lapins, volailles,	!		)
gibier	!	- 12° C	)
viandes	!	- 10° C	)
	!		)

II - Conditions de présentation des "plats cuisinés à l'avance"

- Les préparations culinaires en croûte (quiches, pizzas, bouchées à la reine, etc ...) ou non (coquilles de poissons, quenelles en sauce, choucroute garnie etc ...) peuvent être présentées :

. réfrigérées à une température inférieure à + 3° C

. chaudes à une température supérieure à + 65° C

- Les plats du jour (boeuf en sauce, coq au vin, etc ...) doivent être préparés juste avant commercialisation et vendus, chauds, à une température supérieure à 65° C dans les 2 heures qui suivent la fin de leur préparation.

PROCES-VERBAL D'INSPECTION

Je, soussigné

Vétérinaire Inspecteur (1)

Contrôleur Sanitaire (1)

des Services Vétérinaires déclare avoir, ce jour, conformément
aux dispositions de l'arrêté préfectoral n° du

inspecté (2)

exploité par M (3)

Je déclare :

(1) - N'y avoir relevé aucune infraction aux dispositions de l'arrêté
susvisé.

(1) - Avoir relevé les infractions suivantes (4)

Fait à Saint-Pierre le,

Pour valoir ce que de droit,

(1) Rayer la mention inutile

(2) Type d'activité et nom de l'Etablissement
(agréé ou non)

(3) Nom de l'Exploitant

(4) Liste des motifs

"

.../...

3/ - Inspection des produits de la pêche

Arrêté préfectoral n° 139 du 26 février 1981 portant réglementation du contrôle des produits de la mer dans le Département de Saint-Pierre et Miquelon.

"

ARRETE N° 139 DU 26 FEVRIER 1981

portant réglementation du contrôle sanitaire des produits de la mer dans le Département de Saint-Pierre et Miquelon.

LE PREFET DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON

Vu la Loi 76.664 du 19 juillet 1976 relative à l'organisation de Saint-Pierre et Miquelon ;

Vu la Loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et falsifications ;

Vu l'arrêté n° 141 du 26 février 1981 portant règlement des conditions d'hygiène applicables aux transport , conservation , transformation, conditionnement, emballage, exposition, mise en vente ou vente des denrées animales, ainsi que des conserves et semi-conserves ;

Vu l'arrêté 1209 du 16 octobre 1973 portant réglementation de l'exercice du contrôle sanitaire du poisson au débarquement dans les halles à marée, dans les ateliers de mareyage et après expédition au-delà de ces ateliers ;

Vu l'arrêté 1123 du 12 septembre 1975 modifié ;

Vu l'avis du Conseil Général n° 3.81 émis lors de sa réunion du 2 février 1981 ;

A R R E T E

ARTICLE 1.- Le contrôle sanitaire des produits de la mer est exercé par l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes (I.S.T.P.M.) dans les cas suivants :

.../...

- contrôle des produits sur les bateaux de pêche, au débarquement dans les halles à marée, dans les ateliers de mareyage et à la sortie de ces ateliers ;
- contrôle des installations des bateaux de pêche et des ateliers de mareyage ;
- contrôle des parcs et ateliers d'expédition des coquillages ;
- contrôle des fabrications de conserves et semi-conserves ;
- contrôle des usines de transformation.

ARTICLE 2.- Les Services Vétérinaires sont chargés des contrôles des produits dans les points de vente au détail, ainsi que des installations de ces points de vente conformément aux dispositions de l'arrêté n° 141 du 26 février 1981 susvisé.

ARTICLE 3.- Sont applicables, en matière de conservation, transformation et vente de produits de la mer les règles actuellement en vigueur en France métropolitaine.

ARTICLE 4.- L'exportation desdits produits est subordonnée à la délivrance :

- 1°) par l'I.S.T.P.M. du bulletin d'analyse réglementaire.
- 2°) par les Services Vétérinaires d'un certificat de salubrité établi conformément aux normes réglementaires en vigueur en France métropolitaine au vu du bulletin d'analyse de l'I.S.T.P.M.

En aucun cas, les Service Vétérinaires ne fourniront de certificat de salubrité en l'absence de document de l'I.S.T.P.M.

ARTICLE 5.- Sanctions.

Les pénalités appliquées aux infractions du présent arrêté sont celles prévues par les articles R.25 et R.26 du Code Pénal.

.../...

ARTICLE 6.- Le présent arrêté remplace la délibération 33-72 du 21 juin 1972 abrogée par délibération n° 4.81 du 2 février 1981.

ARTICLE 7.- Le Directeur du Centre de Recherches de Saint-Pierre de l'I.S.T.P.M. et le Directeur des Services de l'Agriculture sont chargés de l'application du présent arrêté qui sera enregistré, communiqué partout où besoin sera et publié au Recueil des Actes Administratifs.

Le Préfet,

"

.../...

4/ - Contrôle aux frontières

Arrêté préfectoral n° 142 du 26 février 1981 portant modification de l'arrêté n° 1123 du 12 septembre 1975 portant règlement d'administration publique sur l'organisation et le fonctionnement du service du contrôle sanitaire vétérinaire et phytosanitaire aux frontières maritimes et aériennes.

"

ARRETE N° 142 DU 26 FEVRIER 1981

portant modification de l'arrêté n° 1123/CAB du 12 septembre 1975 portant règlement d'administration publique sur l'organisation et le fonctionnement du service du contrôle sanitaire, vétérinaire et phytosanitaire aux frontières maritimes et aériennes.

LE PREFET DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON

Vu la Loi 76.664 du 19 juillet 1976 relative à l'organisation de St-Pierre et Miquelon ;

Vu l'arrêté n° 788/BE du 14 octobre 1963 rendant exécutoire la délibération 41-63 du 9 octobre 1963 habilitant le Chef du Territoire à prendre toutes mesures destinées à prévenir l'apparition, à enrayer le développement et à poursuivre l'extinction des maladies des animaux réputées contagieuses ;

Vu l'arrêté 1123/CAB du 12 septembre 1975 portant règlement d'administration publique sur l'organisation et le fonctionnement du service du contrôle sanitaire, vétérinaire et phytosanitaire aux frontières maritimes et aériennes ;

Vu l'avis n° 4.81 émis par le Conseil Général lors de sa séance du 2 février 1981.

.../...

A R R E T E

ARTICLE 1.- A la place de la mention "Chef du Service de l'Elevage et des Industries animales" portée dans les articles 2, 3, 8, 11, 15, 19 de l'arrêté 1123/CAB du 12 septembre 1975, lire :
"Directeur des Services de l'Agriculture".

ARTICLE 2.- La mention "Service de l'Elevage et des Industries Animales" portée dans les articles 4 et 8 (d) du même arrêté, est remplacée par "les Services Vétérinaires, Services de l'Agriculture".

ARTICLE 3.- La mention "Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales" portée dans l'article 9 et la mention "le Vétérinaire, Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales" portée dans l'article 16 de l'arrêté 1123 du 12 septembre 1975, sont remplacées par "le vétérinaire des Services de l'Agriculture".

ARTICLE 4.- Il est ajouté à la suite de l'article 7 :

"Si cette dérogation est accordée, un certificat sanitaire est exigé, conformément à l'article 6."

ARTICLE 5.- L'article 8 de l'arrêté 1123 du 12 septembre 1975 est modifié comme suit :

- b) lire : certificat de vaccination antirabique délivré par un vétérinaire agréé devant dater :
 - de plus d'un mois et moins d'un an pour une primo-vaccination ;
 - de moins d'un an pour une vaccination de rappel.
- d) supprimé.

.../...

- e) à la suite de "seront" ajouter, "au gré du propriétaire".

- ajouter : l'importation de chiens et chats de moins de 4 mois et demi est interdite. Pour la province de Terre-Neuve, seul un certificat de santé est exigé, tant que cette province sera exempte de rage.

ARTICLE 6.- L'article 14 de l'arrêté susvisé est complété comme suit :

"Les navires ou aéronefs transportant des denrées soumises à des règles particulières de conservation doivent être munis des installations nécessaires au respect de ces règles. Toute denrée importée dans des engins ne pouvant respecter les normes de conservation et de salubrité, non accompagnée du certificat prévu à l'article 13, ou transportée à une température non conforme sera saisie et détruite par les soins des Services Vétérinaires.

Les viandes fraîches en carcasse, demi ou quartier doivent être transportées suspendues".

ARTICLE 7.- Le texte de l'arrêté 1123/CAB du 12 septembre 1975 modifié par les dispositions des articles ci-dessus est annexé au présent arrêté.

ARTICLE 8.- Sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera enregistré, communiqué partout où besoin sera et publié au Recueil des Actes Administratifs :

- Le Maire de la Commune de Saint-Pierre ;
- Le Maire de la Commune de Miquelon ;
- Le Directeur des Services de l'Agriculture ;
- Le Chef du Service des Douanes ;
- Le Commandant de Gendarmerie ;
- Le Chef du Service de l'Aviation Civile ;
- Le Chef du Service des Affaires Maritimes ;
- L'Officier du Port.

Le Préfet,

"

.../...

" ARRETE N° 1123/CAB DU 12 SEPTEMBRE 1975

portant règlement d'administration publique sur l'organisation et le fonctionnement du Service de Contrôle Sanitaire, Vétérinaire et Phytosanitaire aux frontières maritimes et aériennes, modifié par l'arrêté n° 142 du 26 février 1981.

Vu la Loi 76.664 du 19 juillet 1976 relative à l'organisation de St-Pierre et Miquelon ;

Vu le décret du 4 juin 1936 portant réorganisation administrative des Iles Saint-Pierre et Miquelon, ensemble les décrets des 26 octobre 1936, 7 février 1939 et 13 novembre 1945 portant modification dudit acte ;

Vu le décret du 25 octobre 1946 portant création d'un Conseil Général à Saint-Pierre et Miquelon et le décret du 22 juillet 1957 portant extension des attributions dudit Conseil ;

Vu l'arrêté n° 788/BE du 14 octobre 1963 rendant exécutoire la délibération 41.63 du 9 octobre 1963 habilitant le Chef du Territoire à prendre toutes mesures destinées à prévenir l'apparition, à enrayer le développement à poursuivre l'extinction des maladies des animaux réputées contagieuses ;

Vu l'arrêté n° 350 du 29 mai 1964 portant création d'un Service de l'Elevage et des Industries Animales dans le Territoire des Iles de Saint-Pierre et Miquelon ;

Vu l'arrêté n° 06/BE du 10 janvier 1975 rendant exécutoire la délibération n° 56-74 du 19 décembre 1974 fixant les modalités de financement pour la construction d'une station de quarantaine à Miquelon ;

Sur la proposition du Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales, Directeur Général des Quarantaines Animales ;

.../...

A R R E T E

ARTICLE 1.- Le contrôle sanitaire, vétérinaire et phytosanitaire a pour objet l'application des mesures prescrites par les conventions sanitaires internationales et les règlements territoriaux en vue de prévenir la propagation par voie terrestre, maritime ou aérienne des maladies contagieuses visées aux Conventions Internationales.

L'existence dans les Iles Saint-Pierre et Miquelon d'un système quarantenaire pour animaux nécessite une réglementation très stricte pour ces divers contrôles.

ARTICLE 2.- Le personnel du Service de Contrôle sanitaire vétérinaire et phytosanitaire aux frontières est placé sous l'autorité du Directeur des Services de l'Agriculture.

Il comprend :

- un personnel technique d'encadrement,
- un personnel technique d'exécution,
- des auxiliaires de bureau,
- des auxiliaires de service.

ARTICLE 3.- Il est interdit à tout navire ou aéronef escalant dans le Territoire de mettre à terre ou de jeter dans les eaux territoriales les déchets et ordures provenant du bord.

Ces déchets et ordures devront être placés dans des containers métalliques munis de couvercles étanches laissés à bord. Ces containers scellés dès remplissage seront remis par le bord, sur demande, au service administratif d'enlèvement des ordures soit en cours d'escale, soit avant le départ du navire ou de l'aéronef pour être portés à l'incinérateur municipal. Les containers seront ensuite nettoyés et désinfectés à la vapeur.

.../...

Toutefois, les ordures rigoureusement stockées dans des containers du bord sans possibilité de tomber ou de couler dans les eaux portuaires, pourront être vidées au large en dehors des eaux territoriales après accord du Directeur des Services de l'Agriculture.

En outre, une surveillance particulière du bord sera exercée sur la propreté générale, le nettoyage ou la désinfection éventuelle des traces suspectes de déchets, fumier, paille.

Un certificat de dératisation datant de moins de six mois sera exigé pour tout navire en provenance de l'étranger. La mise en place des garde -rats pourra être exigée quelle que soit la nationalité ou la provenance des navires en fonction des données épidémiologiques mondiales.

ARTICLE 4.- Dès l'arrivée aux ports ou aéroports (ou dans la zone portuaire), il sera procédé à la mise sous scellés des cambuses des navires et aéronefs étrangers au Territoire ou en provenance de pays étrangers.

Par dérogation seront dispensés de cette mesure les navires battant pavillon du CANADA ou des ETATS-UNIS ou immatriculés à SAINT-PIERRE et MIQUELON en provenance directe de la zone de sécurité définie pour ces trois pays.

La pose des scellés sera effectuée par un Agent des Douanes en présence de l'Agent des Services Vétérinaires, Services de l'Agriculture.

ARTICLE 5.- Il est interdit de descendre à terre durant l'escale tous animaux séjournant à bord des navires et aéronefs sauf dans les conditions prévues pour les animaux d'importation.

ARTICLE 6.- L'importation de tous animaux sur pieds, y compris la volaille est interdite sauf pour les animaux en provenance du CANADA ou des ETATS-UNIS ou importés dans le cadre du Système Quarantenaire.

.../...

Les animaux destinés à la boucherie en provenance du CANADA ou des ETATS-UNIS devront être accompagnés d'un certificat de bonne santé délivré par le Service Vétérinaire du pays d'origine, attestant que ces animaux ne présentaient à l'embarquement aucun symptôme de maladies contagieuses.

Les animaux destinés à l'élevage ou à l'embouche seront accompagnés du même certificat. En ce qui concerne les ruminants, ils devront en outre avoir subi les tests de recherche de tuberculose et de brucellose et présenter un résultat négatif.

ARTICLE 7.- Sauf dérogation, l'importation de tout animal sauvage, y compris les oiseaux, est formellement interdite. En cas de débarquement ils seront immédiatement abattus et incinérés aux frais du transporteur. Si cette dérogation est accordée, un certificat sanitaire est exigé, conformément à l'article 6.

ARTICLE 8.- En ce qui concerne les carnivores domestiques, opération se limitant strictement aux chiens et chats, l'importation ne pourra se faire que sur production des pièces suivantes :

- a) autorisation écrite d'importation du Directeur des Services de l'Agriculture demandée dans les délais ;
- b) certificat de vaccination antirabique délivré par un vétérinaire agréé devant dater :
 - de plus d'un mois et moins d'un an pour une primo-vaccination ;
 - de moins d'un an pour une vaccination de rappel.
- c) certificat de bonne santé délivré par le Vétérinaire agréé déclarant que l'animal a été inspecté et trouvé exempt de tout symptôme de maladies contagieuses. Ce certificat devra dater de moins de quatre jours avant l'arrivée.
- d) en cas de non observation de ces règlements, les animaux seront au gré du propriétaire abattus sur place ou refoulés sur le navire ou l'aéro-nef transporteur nonobstant les sanctions prévues à l'article des pénalités.

.../...

L'importation de chiens et chats de moins de 4 mois et demi est interdite. Pour la province de Terre-Neuve, seul un certificat de santé est exigé, tant que cette province sera exempte de rage.

ARTICLE 9.- L'enlèvement de la douane du bétail sur pieds ne pourra être opéré que sur la production, en double exemplaire, d'une autorisation délivrée après contrôle par le vétérinaire des Services de l'Agriculture ou éventuellement par son assistant. L'une des expéditions de l'autorisation sera annexée à la déclaration en douane, l'autre sera conservée par l'importateur.

Les animaux des espèces bovines, ovines, caprines et porcines soumis au contrôle seront en outre marqués par une agrafe numérotée à l'oreille, qu'ils soient destinés à l'abattoir, à l'embouche ou à l'élevage.

Les animaux des espèces bovines, ovines, caprines, porcines et chevalines destinés à l'embouche et à l'élevage seront soumis à leur débarquement à un traitement insecticide.

Ces animaux seront réinspectés dans les 10 jours pour être déclarés indemnes ou subir un deuxième traitement si besoin était.

ARTICLE 10.- Sont interdits l'enlèvement de la douane et la circulation dans le Territoire des espèces animales qui seraient, à la suite de la visite sanitaire, reconnues atteintes de maladies contagieuses.

Dans ce cas, les animaux en question seront, au gré du propriétaire, soit, réembarqués séance tenante et réexpédiés à ses frais et sous sa responsabilité sur le port d'embarquement, soit abattus.

Si l'animal est reconnu à l'abattage comme propre à la consommation humaine, il sera remis à son propriétaire, dans le cas contraire il sera saisi et détruit à l'incinérateur.

.../...

ARTICLE 11.- Les bovins, ovins et porcins importés dans le cadre du Système Quarantenaire devront être munis d'une autorisation spéciale ad-hoc conformément à la réglementation en vigueur et seront alors dirigés sur les Quarantaines de SAINT-PIERRE ou de MIQUELON suivant les moyens les plus rapides.

Le Directeur des Services de l'Agriculture devra être avisé par l'importateur ou son représentant au moins huit jours à l'avance, de l'arrivée de ces animaux.

En ce qui concerne les sorties de Quarantaine, le vétérinaire en charge des opérations sanitaires est tenu d'aviser le Directeur des Services de l'Agriculture, au moins quarante huit heures à l'avance, de la date de sortie des animaux. Il fournira en outre une liste complète et numérotée de ces animaux en précisant pour chacun d'eux la destination.

ARTICLE 12.- Est prohibée l'importation sous tous régimes douaniers des animaux et produits désignés ci-après de toute provenance à l'exception des ETATS-UNIS et du CANADA.

Le présent article précise la nomenclature douanière et complète la liste des animaux et marchandises soumis à la prohibition.

NUMEROS ET TARIFS DES DROITS DE DOUANE	!	ANIMAUX ET MARCHANDISES SOUMIS A LA PROHIBITION	)
01-02	!	Animaux vivants de l'espèce bovine, y compris les animaux du genre buffle.	)
01-03	!	Animaux vivants de l'espèce porcine.	)
01-04	!	Animaux vivants des espèces ovine et caprine.	)
Ex-01-06	!	Autres animaux vivants : des espèces gibier (ruminants et porcins) autres (ruminants et porcins).	)
Ex-02-01	!	Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés des espèces bovine, porcine, ovine et caprine (domestique ou non).	)

.../...

NUMEROS ET TARIFS DES DROITS DE DOUANE	ANIMAUX ET MARCHANDISES SOUMIS A LA PROHIBITION
02-04 ex B et ex C	Autres viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés de gibier (ruminants et porcins), autres (ruminants et porcins).
Ex-02-05	Lard, y compris la graisse de porc non pressée ni fondue, frais, réfrigérés, congelés, salés ou en saumure, séchés ou fumés.
02-06 B et ex C ..	Viandes et abats comestibles de porcins et de ruminants, salés ou en saumure, séchés ou fumés.
05-02	Soies brutes de porc, de sanglier ; déchets de ces soies.
Ex-05-03	Crins et déchets de crins bruts (de ruminants)
Ex-05-04	Boyaux, vessies et estomacs frais, réfrigérés ou congelés entiers ou en morceaux de ruminants et porcins.
Ex-05-06	Tendons et nerfs, rognures et autres déchets similaires de peaux brutes (des ruminants et porcins domestiques ou sauvages).
Ex-05-08	Os et cornillons bruts, poudres et déchets des matières.
Ex-05-09	Cornes et bois de ruminants, bruts, ongles de ruminants et de porcins, bruts.
Ex-05-14	Bile, glandes et autres organes d'origine animale (de ruminants et porcins domestiques ou sauvages) frais, réfrigérés ou congelés ou conservés provisoirement d'une autre matière, mais non desséchés.
05-15 ex B	Produits d'origine animale (ruminants et porcins) non dénommés ni compris ailleurs ; animaux morts (ruminants et porcins) impropres à la consommation humaine.
12-09	Pailles et balles de céréales brutes, mêmes hachées.
12-10 ex B	Foin, luzerne, sainfoin, trèfle.
15-02 ex A et ex B	Suifs (des espèces bovine, caprine et ovine) bruts.
Ex 16-01	Saucisses, saucissons et similaires crus, fumés ou non de viandes, d'abats ou de sang (de ruminants et porcins domestiques ou sauvages).
Ex 16-02	Autres préparations de viandes ou d'abats crus (ruminants et porcins domestiques ou sauvages).
23-01	Farines et poudres de viandes et d'abats impropres à l'alimentation humaine.

.../...

(	NUMEROS ET TARIFS	!	ANIMAUX ET MARCHANDISES SOUMIS	)
(	DES DROITS DE DOUANE	!	A LA PROHIBITION	)
(		!		)
(	Ex 41-01	!	Peaux brutes (fraîches, salées vertes) y compris	)
(		!	les peaux d'ovins, laines (de ruminants et porcins	)
(		!	domestiques ou sauvages).	)
(	Ex 43-01	!	Pelleteries brutes (fraîches salées) de ruminants.	)
(	53-01 A	!	Maines en masse (en suint et lavées à dos).	)
(	53-02 ex B	!	Poils fins et poils grossiers en masse, bruts	)
(		!	(de ruminants).	)
(		!		)
(		!		)

ARTICLE 13.- Les produits d'origine animale en provenance du CANADA ou des ETATS-UNIS seront accompagnés d'un certificat sanitaire délivré par les Services Vétérinaires de ces pays.

ARTICLE 14.- Les viandes, abats, charcuterie et volaille frais, congelés ou réfrigérés importés dans le Territoire doivent obligatoirement être emballés de la manière suivante :

- les carcasses et quartiers de viande sous emballage plastique ou papier étanche protégé par un sac en jute épais.
- les autres morceaux de viande, abats, charcuterie et volailles sous emballage plastique ou papier étanche dans des caissettes en bois ou en carton réputé solide, suffisamment cerclées pour éviter tout risque de rupture.
- l'entrée dans le Territoire de toute marchandise importée dans des emballages non conformes à ces règles sera refusée et la marchandise réexpédiée à la diligence du transporteur.

Les navires ou aéronefs transportant des denrées soumises à des règles particulières de conservation doivent être munis des installations nécessaires au respect de ces règles. Toute denrée

importée dans des engins ne pouvant respecter les normes de conservation et de salubrité, non accompagnée du certificat prévu à l'article 13, ou transportée à une température non conforme sera saisie et détruite par les soins des Services Vétérinaires.

Les viandes fraîches en carcasses, demi ou quartier doivent être suspendues.

ARTICLE 15.- Les véhicules et les machines agricoles usagés, importés sur le Territoire, en provenance de pays autres que les U.S.A. et le CANADA, doivent faire l'objet d'une déclaration au Directeur des Services de l'Agriculture outre la déclaration normale au Service des Douanes. Ces véhicules et machines agricoles seront soumis à une désinfection dès leur débarquement aux frais de l'importateur.

ARTICLE 16.- Il est interdit d'importer, de fabriquer, de détenir, vendre ou céder à titre gratuit sans autorisation spéciale délivrée par le Chef du Territoire les substances suivantes :

- a) Matières virulentes et produits d'origine microbienne destinés au diagnostic, à la prévention et au traitement des maladies des animaux.
- b) Substances d'origine organique destinées aux mêmes fins, à l'exception de celles qui ne renferment que des principes chimiquement définis.

Seuls le vétérinaire des Services de l'Agriculture et le vétérinaire en charge des quarantaines sont autorisés à procéder à ces importations, chacun dans la limite des charges de sa fonction.

ARTICLE 17.- L'application du présent arrêté se fera en accord avec les recommandations de l'Office International des Epizooties et pourra être modifiée en fonction des données épidémiologiques fournies par cet organisme par décision du Chef du Territoire.

.../...

ARTICLE 18.- Les pénalités appliquées aux infractions du présent arrêté pourront aller jusqu'à celles prévues pour la 7ème catégorie d'infractions de l'échelle des peines.

ARTICLE 19.- Sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera enregistré, communiqué partout où besoin sera et publié au Recueil des Actes Administratifs.

- Le Maire de la Commune de Saint-Pierre ;
- Le Maire de la Commune de Miquelon-Langlade ;
- Le Directeur des Services de l'Agriculture ;
- Le Chef du Service des Douanes ;
- Le Commandant de Gendarmerie
- Le Chef du Service de l'Aviation Civile ;
- Le Chef du Service des Affaires Maritimes ;
- L'Officier de Port.

ARTICLE 20.- Le présent arrêté sera enregistré, communiqué partout où besoins sera et publié au Journal Officiel du Territoire.

Le Préfet,

"

.../...

C/ - COMMENTAIRES

1/ - Objets et prescriptions

a) - Objets

En résumé, font donc l'objet de ces nouveaux règlements :

+ En ce qui concerne l'obligation de déclaration, tous les établissements transportant, stockant, transformant, préparant, distribuant, ou vendant des denrées animales ou d'origine animale, ce qui englobe les boucheries, les charcuteries, les épiceries, les établissements de restauration aussi bien privée que collective, les poissonneries ;

+ En ce qui concerne l'arrêté sur le contrôle des points de vente et de la restauration, les mêmes établissements ;

+ En ce qui concerne l'arrêté sur le contrôle des produits de la mer, toutes les personnes ou établissements utilisant des bateaux de pêche, transformant ou vendant des produits de la mer ;

+ En ce qui concerne le contrôle aux frontières, toutes les personnes ou établissements important ou exportant des animaux vivants ou des denrées animales ou d'origine animale, ainsi que toute denrée susceptible d'être soumise à la prohibition.

.../...

b) - Prescriptions

Dans l'optique des attendus et objectifs fixés lors de l'élaboration de ces textes réglementaires, on peut constater que les règles définies ne constituent que la base-même de la réglementation métropolitaine.

L'arrêté n° 141 sur le contrôle des points de vente au détail et des établissements de restauration est une sorte de résumé de l'ensemble des textes métropolitains concernant la plupart des denrées périssables.

Outre les mesures qui concernent les produits eux-mêmes (entreposage, manipulation, vente), l'hygiène du personnel et les transports, le texte fait apparaître la notion d'agrément. Cet agrément confie le travail des viandes aux seuls commerces possédant un équipement minimal satisfaisant.

Conséquence directe des informations recueillies lors de l'enquête effectuée dans les commerces de boucherie, cette discrimination devrait permettre d'assurer une plus grande sécurité aux consommateurs en limitant les fautes et les abus trop souvent commis auparavant.

En ce qui concerne les produits de la pêche, l'ensemble de la réglementation métropolitaine (qui se trouve d'ailleurs être celle de la Communauté Economique Européenne) a été reprise. Les équipements et les méthodes de travail utilisés à Saint-Pierre et Miquelon dans le traitement et la pêche des poissons, mollusques et crustacés correspondaient déjà à ces normes. Pour des raisons techniques, l'ensemble des contrôles de laboratoire a été confié à l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, les Services Vétérinaires n'assurant en fait que le contrôle des points de vente au détail et la délivrance des certificats d'exportation.

Les modifications apportées à l'arrêté sur la surveillance aux frontières portent essentiellement sur la forme, du fait de la transformation des structures de l'ancien Service de l'Elevage et des Industries Animales. Les autres corrections ou additions ne concernent que les conditions de transport des denrées périssables et d'importation des carnivores domestiques.

2/ - Délais d'application

Un délai de deux mois après sa publication a été ménagé pour l'application de l'arrêté concernant le contrôle des points de vente au détail et des établissements de restauration. Ceci devait permettre l'information des commerçants et assurer ainsi une meilleure compréhension des nouveaux règlements.

En outre, en ce qui concerne les établissements devant être agréés, un délai supplémentaire de six mois a été consenti, ce qui portait à huit mois après la date de publication de l'arrêté la période pendant laquelle les établissements désirant recevoir l'agrément ont pu réaliser les aménagements et travaux nécessaires. (Ce délai pouvait d'ailleurs être quelque peu prorogé sur simple décision du Préfet).

3/ - Sanctions

Les sanctions prévues (articles R.25 et R.26 du Code Pénal), c'est-à-dire des amendes d'un montant de 20 F à 150 F et, en cas de récidive, 1 à 4 jours d'emprisonnement, ne présentent peut-être pas le caractère dissuasif que l'on

.../...

aurait pu souhaiter. S'agissant d'arrêtés pris à l'échelon local, le Code Pénal ne permet pas l'application de peines supérieures.

Il convient d'ajouter que ces nouveaux règlements ont surtout été publiés dans le but d'améliorer l'hygiène dans la distribution des denrées alimentaires à Saint-Pierre et Miquelon et que dans cet esprit, prévention et information doivent primer sur la répression.

CHAPITRE III : RÉSULTATS ET DISCUSSION

/I - CONSEQUENCES DE L'APPLICATION DE LA NOUVELLE

REGLEMENTATION/

La mise en place d'une nouvelle réglementation ne peut se faire sans entraîner quelques changements tant au niveau administratif qu'au niveau économique et social.

A/ - CONSEQUENCES ADMINISTRATIVES

1/ - Services Vétérinaires

La première conséquence de la publication de ces textes concerne les contrôles. Dévolus pour la plupart (sauf pour certains secteurs de l'inspection des produits de la mer qui reviennent à l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes) aux Services Vétérinaires, ils posent des problèmes de personnel et d'équipement.

a) - Personnel

A la date de publication des textes, le seul vétérinaire prévu dans le département est un Volontaire de l'Aide Technique effectuant son Service National pour

.../...

une durée de 16 mois. Il est assisté de deux contrôleurs sanitaires qui n'ont reçu qu'une formation sur le terrain. Suffisant en nombre, ce personnel est à la limite des compétences qu'exigent la plupart de ces contrôles. Il semble donc indispensable, dans les années à venir, d'assurer des stages de perfectionnement aux deux contrôleurs.

b) - Equipement

Dépourvus de tout laboratoire d'analyse, les Services Vétérinaires ne peuvent actuellement assurer que des contrôles simples, sans possibilité de réaliser des analyses ou dosages. C'est en partie pour cette raison que les textes ne font apparaître aucune notion de normes bactériologiques.

Il est cependant possible de doter ces services, dans un premier temps, des appareils de mesure indispensables à la réalisation des contrôles minimaux (températures en particulier). Il suffirait d'examiner la possibilité d'utiliser les services d'un laboratoire déjà en place dans l'archipel (hôpital ou I.S.T.P.M. par exemple), pour les contrôles plus approfondis.

2/ - Relations avec les autres services

La nature même des textes met les Services Vétérinaires en rapport avec d'autres services, en particulier le Service des Douanes et l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes.

.../...

Il convenait donc d'établir le plus vite possible des protocoles d'intervention précis afin d'assurer une parfaite coordination. Ce problème a été en partie résolu lors de nos consultations auprès de ces services.

3/ - Relations avec l'autorité centrale

L'appui des services de la Préfecture à un premier niveau, celui du Contrôleur Général des Services Vétérinaires à un second sont indispensables à la réalisation des tâches de surveillance. Il ne faudrait pas, en effet, que les influences qui s'exercent immanquablement dans un département aussi exigu puissent diminuer l'efficacité d'un service dont le souci principal, à travers les contrôles qu'il réalise, reste la protection du consommateur.

B/ - CONSEQUENCES ECONOMIQUES ET SOCIALES

1/ - Equipement des commerces

La nouvelle réglementation comporte un certain nombre de contraintes pour les commerces visés. Ces nouveautés vont entraîner des modifications dans la structure-même de ces établissements, tant au point de vue des rotations de stock (respect des dates limites de vente) que des équipements en froid (respect des températures de conservation) et des aménagements des locaux (respect des mesures d'hygiène).

.../...

Certains commerces vont donc devoir réaliser d'importants travaux, d'autres vont peut-être disparaître. Il apparaissait malheureusement impossible d'éviter ces bouleversements.

2/ - Emploi

Les frais imposés par les travaux à mettre en oeuvre risquent d'être en partie compensés par des réductions de personnel. Ceci serait d'autant plus justifié que ces aménagements amélioreront sensiblement les conditions de travail

3/ - Consommation

a) - Prix de vente des produits alimentaires

Sachant qu'il n'existe pas à Saint-Pierre et Miquelon de service de contrôle des prix et que ceux-ci sont par conséquent tout-à-fait libres, on peut craindre également une répercussion des frais engagés sur le prix des produits

b) - Habitudes alimentaires

Dans ce domaine, peu de changements sont à attendre. Peut-être l'amélioration des conditions de conservation, de transport et de vente incitera-t-elle les ménagères à acheter davantage de produits frais. La nouvelle réglementation devrait en tous cas en améliorer l'acheminement.

.../...

4/ - Distribution

L'application des nouveaux règlements devrait avoir également pour conséquence une tendance à la spécialisation de certains commerces (boucheries et charcuteries en particulier). C'est un peu ce que désirait le syndicat de la boucherie. Les bouchers-charcutiers seront sans doute amenés à limiter leurs ventes d'épicerie générale pour tendre à devenir des grossistes et fournir aux autres commerces les viandes et produits carnés issus de leurs ateliers.

La limitation du nombre des ateliers de découpe pourrait permettre le regroupement des approvisionnements. Les risques d'altération des produits, inévitables lors de la manipulation d'une multitude de petits lots, en seraient d'autant minimisés et les prix à l'importation probablement améliorés.

5/ - Commerce extérieur

L'instauration de normes plus proches qu'auparavant des normes internationales pourrait améliorer sensiblement les échanges commerciaux.

Le statut sanitaire a, jusqu'à présent, été conservé dans l'esprit des accords franco-canadiens de 1969 et 1975. On peut donc envisager dans l'avenir l'utilisation de l'archipel par ses voisins nord-américains comme lieu de transformation de certains produits destinés à l'Europe ou, au contraire, comme fournisseur (peaux de visons par exemple), en allant jusqu'à espérer une reprise des activités quaranténaires.

A cela s'ajoute, bien sûr, l'intensification des exportations de produits de la mer vers l'Amérique du Nord et l'Europe.

/ II - COMPLEMENTS REGLEMENTAIRES A PREVOIR /

A/ - ABATTOIRS

1/ - Problèmes actuels

Construits depuis déjà de nombreuses années, les deux abattoirs publics de l'archipel présentent des caractères d'extrême vétusté. Malheureusement, la faiblesse des abatages annuels a, jusqu'à présent, freiné les projets d'aménagement.

Hésitant encore entre leur pure et simple suppression, leur modernisation ou leur remplacement, les deux municipalités n'ont pu, à ce jour, prendre de décision.

Nous avons, à maintes reprises, insisté sur la nécessité d'envisager sérieusement le problème, les conditions d'abattage actuelles ne répondant absolument pas aux normes minimales d'hygiène requises. Au regard de la nouvelle réglementation, on peut même dire que ces deux tueries présentent un caractère parfaitement anachronique.

Les nouveaux textes ne peuvent, en effet, prendre tout leur sens que si toutes les opérations de commercialisation des denrées animales présentent des normes d'hygiène équivalentes. Le problème des abattoirs reste, dans ce sens, une lacune qu'il conviendra de combler rapidement.

.../...

2/ - Règlements à prévoir

Dans les seuls cas où la construction d'un abattoir moderne ou la rénovation de ceux qui existent déjà serait envisagée, une réforme des règlements actuels devrait être mise en oeuvre.

Les textes qui les concernent nécessiteraient en effet une complète réactualisation.

Il nous a semblé, en tout état de cause, dérisoire de la mettre en oeuvre dès à présent, tant que l'aménagement des locaux et les conditions d'abattage resteront inchangés.

B/ - INSUFFISANCES DES NOUVEAUX TEXTES

L'ensemble de la nouvelle réglementation, telle qu'elle se présente, devrait suffire à assurer une bonne sécurité en matière d'hygiène alimentaire à Saint-Pierre et Miquelon dans les prochaines années.

Des remises à jour pourront être faites chaque fois que la parution en métropole d'un nouveau règlement présentera quelque intérêt au niveau de l'archipel.

Quoiqu'il en soit, on peut d'ores et déjà envisager d'apporter à cette nouvelle réglementation quelques précisions telles que certaines normes chimiques ou bactériologiques, la liste des additifs autorisés dans la composition des produits alimentaires, les règles d'estampillage de salubrité, les obligations en matière d'étiquetage des conserves et produits congelés.

.../...

Un autre problème devra en outre être résolu : celui de l'étiquetage des produits américains et canadiens, qui ne correspond pas aux normes françaises, en particulier en ce qui concerne les dates limites de vente et de consommation.

C/ - LIMITES DE LA REGLEMENTATION A PREVOIR

L'idéal serait de tendre à se rapprocher de la réglementation métropolitaine dans son ensemble ; mais deux limites s'opposent à son extension complète à Saint-Pierre et Miquelon :

- les accords franco-canadiens, tant que l'archipel conservera le statut particulier qu'ils lui imposent sur le plan sanitaire ;

- les dimensions modestes de ce département qui ne justifieront jamais la mise en place de l'ensemble des obligations et structures métropolitaines.

.../...

C O N C L U S I O N

Jusqu'en février 1981, la réglementation sanitaire et de salubrité appliquée à Saint-Pierre et Miquelon a été essentiellement celle issue des accords internationaux conclus lors de la mise en place des stations de quarantaine animale en 1969 et 1975, dans le but d'empêcher l'introduction de maladies contagieuses dans l'archipel.

Les autres textes existant alors, anciens et fort incomplets, ne permettaient plus d'envisager de contrôles sérieux dans les autres domaines relevant de l'inspection vétérinaire.

La publication de quatre nouveaux textes en 1981 (Arrêtés Préfectoraux du 26 février 1981 sur la déclaration des commerces, le contrôle des points de vente au détail, l'inspection des produits de la pêche et le contrôle aux frontières) a permis de combler les lacunes les plus importantes résultant des anciens règlements. Les consultations et les enquêtes effectuées à l'occasion de leur élaboration ont sans doute permis de mieux comprendre et prévoir les conséquences provoquées par un tel changement de réglementation.

.../...

Mais ces éléments réglementaires ne constituent que la base de la réforme envisagée. La seconde phase qui consiste à les appliquer et les améliorer dans les années à venir, revêt peut-être encore plus d'importance. Les responsables successifs des Services de l'Agriculture de Saint-Pierre et Miquelon se devront d'utiliser au mieux cet outil réglementaire pour offrir aux consommateurs locaux le maximum de sécurité et de qualité, tout en respectant et facilitant les modalités d'importation et de distribution des denrées alimentaires dans ce petit Département français d'Outre-Mer.

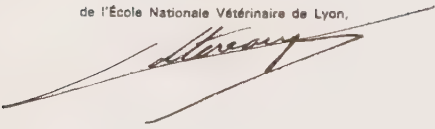
O

O O

Vu :

LE DIRECTEUR

de l'École Nationale Vétérinaire de Lyon,

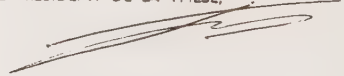


LE PROFESSEUR RESPONSABLE

de l'École Nationale Vétérinaire,



LE PRÉSIDENT DE LA THÈSE,



Vu et permis d'imprimer

LYON le

20 07 1981

10

Pour le Président de l'Université LYON I
Le Premier Vice-Président,
Président du Comité de Coordination
des Etudes Médicales

Professeur

R. MORNEX

ANNEXE

/ANNEXE 1/

Loi n° 76.664 du 19 juillet 1976

relative à l'organisation de Saint-Pierre et Miquelon

L'Assemblée Nationale et le Sénat ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

ART. 1.- Le Territoire d'Outre-Mer de Saint-Pierre et Miquelon est érigé en Département d'Outre-Mer.

ART. 2.- Son applicables à Saint-Pierre et Miquelon, sous réserve des dispositions de l'article 3 ci-après, les dispositions de nature législative de la loi du 28 pluviôse an VIII concernant la division du territoire de la République et l'administration et des titres 1er, III et VI de la loi du 10 août 1871 relative aux conseils généraux, ainsi que des textes qui les ont modifiés.

ART. 3.- Le Conseil Général du territoire Saint-Pierre et Miquelon, en exercice à la date de promulgation de la présente loi, est maintenu en fonctions jusqu'à l'expiration de son mandat. Il sera ensuite renouvelé intégralement tous les six ans.

ART. 4.- Les textes de nature législative précédemment applicables le demeurent dans toutes leurs dispositions qui ne sont pas contraires à celles de la présente loi.

ART. 5.- Le Gouvernement est autorisé à prendre par ordonnances avant le 1er octobre 1977 toutes mesures d'extension et d'adaptation des textes de nature législative qui ne sont pas en vigueur à Saint-Pierre et Miquelon. Un projet de loi de ratification de ces ordonnances sera déposé devant le Parlement au plus tard le 1er novembre 1977.

Les ordonnances visées à l'alinéa ci-dessus seront soumises à l'avis préalable du Conseil Général de Saint-Pierre et Miquelon.

ART. 6.- Le Conseil Général, jusqu'à l'intervention des textes d'extension et d'adaptation prévus à l'article précédent, continue d'exercer en matière budgétaire et fiscale les pouvoirs qu'il tenait des textes intervenus dans le domaine législatif applicables à Saint-Pierre et Miquelon.

Dans les mêmes conditions, le Préfet exerce les pouvoirs antérieurement dévolus à l'administrateur supérieur du territoire.

ART. 7.- La réglementation particulière à Saint-Pierre et Miquelon et relative au contrôle sanitaire vétérinaire et phytosanitaire et au fonctionnement des stations de quarantaine animale, est maintenue en vigueur et ne peut être modifiée que sur proposition du Conseil Général du département, dans le respect des accords internationaux conclus en cette matière.

ART. 8.- Jusqu'au 1er octobre 1977, les lois nouvelles ne seront applicables à Saint-Pierre et Miquelon que sur mention expresse.

La présente loi sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 19 juillet 1976.

VALERY GISCARD D'ESTAING

Par le Président de la République :

Le Premier ministre,

J. CHIRAC

Le ministre d'Etat, ministre de l'intérieur,

MICHEL PONIATOWSKI.

Le ministre de l'économie et des finances,

JEAN-PIERRE FOURCADE.

Le secrétaire d'Etat aux départements et
territoires d'outre-mer

OLIVIER STIRN.

.../...

/ANNEXE 2/

ACCORDS DE 1969 : ECHANGE DE LETTRES FRANCO-CANADIEN DU 3 AVRIL 1969

PORTANT CREATION D'UNE STATION DE QUARANTAINE A
SAINT-PIERRE ET MIQUELON.

AMBASSADE DE FRANCE
AU CANADA

OTTAWA, le 3 avril 1969.

A l'Honorable Mitchell Sharp, secrétaire d'Etat aux affaires extérieures,
OTTAWA.

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de me référer aux échanges de vues intervenus dans le courant de 1968 entre les représentants des administrations françaises et canadiennes compétentes au cours desquels il est apparu qu'il serait souhaitable, en vue de faciliter l'importation au Canada de bovins reproducteurs d'origine française, d'établir une station de quarantaine sur le territoire des Iles Saint-Pierre et Miquelon.

A cet effet, les dispositions suivantes ont été arrêtées d'un commun accord :

1.- Les autorités françaises construiront et aménageront une station de quarantaine, à Saint-Pierre, sur un emplacement dont il aura été convenu. Cette station devra satisfaire à des normes équivalentes à celles qui sont en vigueur au Canada pour les stations dites de "sécurité maximale". Le Gouvernement français assurera l'équipement et l'entretien de ladite station et la dotera de tous les services nécessaires, y compris l'énergie électrique, l'eau et le chauffage.

.../...

2.- Le Gouverneur du territoire des Iles Saint-Pierre et Miquelon assurera la direction de la station de quarantaine ainsi que sa gestion administrative. Sous son autorité générale les services compétents de l'administration canadienne prendront en charge la direction des opérations vétérinaires dans la station de quarantaine et fourniront à cette fin un chef de service ainsi que le personnel qualifié.

3.- En vue de l'application du présent accord, il sera créé un Comité mixte franco-canadien qui aura pour mission de conseiller les autorités compétentes françaises et canadiennes sur toutes les questions concernant l'établissement, l'équipement et l'entretien de la station de quarantaine et la protection des animaux du territoire des îles Saint-Pierre et Miquelon contre tout risque d'introduction d'épizooties. Le comité sera constitué, en nombre égal, de représentants du Ministère de l'Agriculture du Canada et du Ministère de l'Agriculture de la République française.

4.- Tout bétail arrivant dans le territoire des îles Saint-Pierre et Miquelon sera assujetti à la quarantaine conformément aux règles et conditions établies après accord du comité mixte pour la station de Saint-Pierre, qui seront équivalentes à celles prévues pour tout bétail au Canada.

5.- Pour l'importation au Canada, il ne sera imposé au bétail aucune restriction sanitaire autre que les contrôles dont sont l'objet les animaux sortant d'une station dite de "sécurité maximale" qui relève du directeur vétérinaire général du Canada, sous réserve d'une part, que ce bétail ait, au préalable, accompli le séjour prévu à la station de quarantaine de Saint-Pierre et satisfait aux tests et examens requis, d'autre part, que le bétail du territoire des îles Saint-Pierre et Miquelon ne soit atteint d'aucune épizootie grave.

6.- Si, de l'avis du comité mixte, des contrôles s'avèrent nécessaires ou souhaitables pour apprécier l'état de santé du bétail du territoire des îles Saint-Pierre et Miquelon dans le cas prévu au paragraphe précédent, les autorités françaises accorderont aux représentants du Ministère de l'Agriculture du Canada toutes facilités en vue d'inspecter ce bétail

.../...

et de le soumettre aux contrôles vétérinaires appropriés.

7.- (a) Le Ministère de l'Agriculture du Canada enverra dans le territoire des îles Saint-Pierre et Miquelon et y maintiendra le personnel vétérinaire et les auxiliaires nécessaires pour assurer le bon fonctionnement vétérinaire de la station. Pendant la durée de leur mission, ces personnes ainsi que les membres de leur famille vivant à leur foyer seront dispensés de la formalité du visa pour entrer sur le territoire des îles Saint-Pierre et Miquelon et pour en sortir. Les autorités françaises leur délivreront gratuitement des permis de travail ainsi que pour elles-mêmes et pour les membres de leur famille, des permis de séjour, si la législation en vigueur exige la possession de tels documents.

(b) Les traitements, allocations, indemnités et autres éléments de rémunération versés par le Gouvernement du Canada au personnel canadien en service à la station de quarantaine seront exemptés par les autorités françaises compétentes de tous impôts sur le revenu ou prélèvements similaires.

8.- Le matériel, l'équipement et les fournitures importés du Canada dans le territoire des îles Saint-Pierre et Miquelon en vue de leur utilisation dans la station de quarantaine ou pour l'usage personnel des employés canadiens et des membres de leur famille vivant à leur foyer bénéficieront du régime de l'admission temporaire. Les aliments pour le bétail destinés à la station de quarantaine seront exemptés de tous droits d'importation, impôts et autres frais.

9.- La station de quarantaine pourra recevoir tout bétail arrivant dans le territoire des îles Saint-Pierre et Miquelon, quel qu'en soit le pays d'origine ou de destination. Chaque fois qu'il sera nécessaire ou souhaitable, les représentants des Services Vétérinaires autres que ceux des parties contractantes seront admis à la station de quarantaine. Toutes les personnes qui y pénétreront devront se soumettre au contrôle d'entrée normal de l'établissement.

.../...

10.- (a) Un droit de quarantaine préalablement déterminé après accord entre les deux Gouvernements sera perçu des importateurs par les autorités françaises compétentes pour chaque animal admis à la rotation, à l'exception des animaux témoins.

(b) Les frais de contrôle sanitaire, de tests spéciaux, de soins et d'alimentation seront acquittés par l'importateur en chef du service des opérations vétérinaires de la station.

11.- Le présent accord est conclu pour une durée de cinq ans à partir de son entrée en vigueur et, sauf dénonciation par l'une des parties contractantes, douze mois avant son expiration, sera tacitement renouvelé d'année en année.

Si les dispositions qui précèdent reçoivent l'agrément du Gouvernement canadien, la présente lettre et celle que votre Excellence voudra bien m'adresser en réponse constitueront l'accord des deux Gouvernements sur la création à Saint-Pierre et Miquelon d'une station de quarantaine. Cet accord entrera en vigueur à la date de votre réponse.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, les assurances de ma très haute considération.

Pierre SIRAUD,

.../...

DEPARTMENT
OF EXTERNAL AFFAIRS

MINISTÈRE
des
Affaires extérieures

N° EC 485

Ottawa, le 3 avril 1969.

A son Excellence, Mr. Pierre SIRAUD, ambassadeur de France, OTTAWA.

Excellence,

J'ai l'honneur d'accuser réception de votre lettre du 3 avril relative à l'établissement, sur le territoire de Saint-Pierre et Miquelon, d'une station de quarantaine pour bovins reproducteurs. J'ai le plaisir de vous informer que les propositions contenues dans votre lettre sont acceptables au Gouvernement du Canada et de confirmer que votre lettre et la présente réponse, les textes anglais et français de la réponse faisant également foi, constituent un accord entre le Gouvernement du Canada et le Gouvernement de la France pour l'établissement et le fonctionnement de la station de quarantaine en question. Cet accord entrera en vigueur à la date de la présente réponse.

Veuillez accepter, Excellence, les assurances de ma plus haute considération.

MITCHELL SHARP

Secrétaire d'Etat aux affaires extérieures.

.../...

/ANNEXE 3/

AMBASSADE DE FRANCE
AU CANADA

Ottawa, le 28 octobre 1975

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de me référer aux échanges de vues, intervenus dans le courant de 1974, entre les représentants des administrations française et canadienne compétentes, au cours desquels il est apparu qu'il serait souhaitable, en vue d'accroître l'importation au Canada de bovins reproducteurs d'origine française, d'établir une seconde station de quarantaine sur le territoire des îles Saint-Pierre et Miquelon.

A cet effet, les dispositions suivantes ont été arrêtées d'un commun accord :

- 1°/ - Les autorités françaises construiront et aménageront une station de quarantaine à Miquelon sur un emplacement dont il aura été convenu. Cette station devra satisfaire à des normes équivalentes à celles qui sont en vigueur au Canada pour les stations dites de "sécurité maximale". Le Gouvernement français assurera l'équipement et l'entretien de la station et la dotera de tous les services nécessaires, y compris l'énergie électrique, l'eau et le chauffage.
- 2°/ - Les dispositions figurant sous les numéros 2 à 10 inclus dans l'échange de lettres intervenu le 3 avril 1969 seront applicables à la station de Miquelon.

.../...

3°/ - Le présent accord est conclu pour une durée de cinq années à partir de son entrée en vigueur et, sauf dénonciation par l'une des parties contractantes douze mois avant son expiration, sera tacitement renouvelé d'année en année.

Si les dispositions qui précèdent reçoivent l'agrément du Gouvernement canadien, la présente lettre et celle que Votre Excellence voudra bien m'adresser en réponse constitueront l'accord des deux Gouvernements relatif à la création à Saint-Pierre et Miquelon d'une seconde station de quarantaine et à l'application à cette station des dispositions de l'échange de lettres intervenu le 3 avril 1969 entre les deux Gouvernements. Cet accord entrera en vigueur à la date de votre réponse.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de ma très haute considération.

Jacques VIOT

Ambassadeur de France au Canada

.../...

/ANNEXE 4/

N° 54 - ARRETE sur l'inspection des boucheries, charcuteries de la commune de ST-PIERRE, ainsi que toutes viandes destinées à la consommation publique.

Le Maire de la Ville de SAINT-PIERRE,

Vu les articles 32, 33 et 34 du décret du 13 mai 1872 portant organisation d'institutions municipales aux Iles Saint-Pierre et Miquelon ;

Vu les articles 1er et 3 de la loi du 1er août 1905 ;

Vu les arrêtés municipaux des 8 mars 1933 et 24 mai 1948 sur l'inspection de l'abattoir, boucheries, charcuteries de la ville de St-Pierre, ainsi que de toutes viandes destinées à la consommation publique ;

Vu l'arrêté n° 53 du 15 mars 1962 relatif à l'estampillage des viandes abattues au dehors de la Commune de St-Pierre.

APRES avis de M. le Médecin-chef du Service de Santé.

A R R E T E

Article 1er - Le Médecin-chef du Service de Santé est chargé de l'inspection des boucheries, charcuteries de la Commune de St-Pierre, ainsi que toutes viandes et denrées destinées à la consommation publique.

En cas d'absence ou d'indisponibilité, ses fonctions seront assumées par un médecin du Service de Santé.

Article 2 - Le médecin-Inspecteur aura toute latitude pour l'inspection inopinée des boucheries-charcuteries et de tous les magasins quels qu'ils soient vendant une denrée destinée à l'alimentation publique.

.../...

Article 3.- En vertu des articles 1 et 3 de la loi du 1er août 1905, il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre toute denrée servant à l'alimentation de l'homme, falsifiée, corrompue ou toxique.

Article 4.- Si le médecin-inspecteur constate la détention de viandes altérées, corrompues ou toxiques dans les lieux susvisés, il devra, s'il le juge nécessaire, en dresser procès-verbal en consignnant toutes les circonstances de nature à établir devant l'autorité judiciaire la valeur des constatations faites et aviser sans délai les autorités compétentes, sans préjudice de la saisie immédiate.

Il sera procédé à l'immersion de la viande saisie ainsi qu'il est indiqué à l'article 14 de l'arrêté municipal n° 52 du 14 mars 1962 susvisé portant règlement de polices intérieure et extérieure de l'abattoir public et le procès-verbal sera remis au Procureur de la République dans les 24 heures.

Article 5.- Les agents de la force publique sont tenus, en cas de nécessité, de prêter main forte pour les saisies au médecin-inspecteur.

Article 6.- L'entrepreneur de transport ayant opéré l'enlèvement de la viande saisie devra, le cas échéant, désinfecter son matériel et constatation de cette opération pourra être exigée par le médecin-inspecteur.

Article 7.- Il est enjoint à tout boucher, charcutier ou commerçant vendant de la viande, de la charcuterie ou des denrées alimentaires, d'entretenir toutes les parties de son établissement dans une constante et parfaite propreté.

Article 8.- Les instruments destinés au découpage de la viande, de la charcuterie ou de toute autre denrée alimentaire seront également entretenus dans un état constant de propreté.

.../...

Article 9.- Tous les produits alimentaires devront être soigneusement garantis de la poussière, des mouches, des insectes et de toutes souillures.

Article 10.- Les bouchers, charcutiers, épiciers, etc ... ne pourront sous aucun prétexte, refuser au médecin-inspecteur l'entrée de leur établissement, magasin de détail, magasin de gros, des annexes et dépendances de ces magasins, des dépôts quelconques de viandes fraîches ou salées leur appartenant.

Ils ne pourront effacer sur les viandes, les marques de contrôle ni soustraire à l'inspection aucune des viandes qu'ils détien-
dront au moment de la visite.

Article 11.- Les débris d'os, de viande, les cornes, abats et issues quelconques devront être, tous les jours, enlevés des magasins des bouchers.

Article 12.- Après chaque visite dans les boucheries, charcuteries et tout magasin de vente de denrées destinées à l'alimentation, le médecin-inspecteur fera part au Maire, le cas échéant, des observa-
tions faites par lui aux propriétaires de ces établissements.

Article 13.- Le médecin-chef du Service de Santé ou son suppléant accompagnera la commission d'inspection des étables dans la visite annuelle.

Article 14.- Toutes contraventions au présent arrêté seront punies conformément à la loi.

.../...

Article 15.- Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires au présent arrêté, notamment les arrêtés susvisés des 8 mars 1933 et 24 mai 1948.

Article 16.- Le présent arrêté sera enregistré, communiqué partout où besoin sera et publié au Journal Officiel du Territoire.

En Mairie de Saint-Pierre, le 16 mars 196

J. LEHUEENEN

Approuvé,
Le Gouverneur,
M. MAILLARD.

.../...

/ANNEXE 5/

n° 81 - ARRETE modifiant l'arrêté n° 54 du 16 mars 1962 sur l'inspection des boucheries, charcuteries de la Commune de ST-PIERRE ainsi que de toutes viandes destinées à la consommation publique.

Le Maire de la Ville de SAINT-PIERRE,

Vu les articles 32, 33, et 34 du décret du 13 mai 1872 portant organisation d'institutions municipales aux Iles Saint-Pierre et Miquelon ;
Vu l'arrêté municipal n° 54 du 16 mars 1962 sur l'inspection des boucheries, charcuteries de la Commune de SAINT-PIERRE ainsi que de toutes les viandes destinées à la consommation publique ;

A R R E T E

Article 1er.- L'application des articles 1er, 2, 4, 6, 10, 12 et 13 de l'arrêté n° 54 du 16 mars 1962 susvisé, est assurée soit par un vétérinaire ou son assistant, soit par un médecin du service de santé.

Article 2.- Le présent arrêté sera enregistré, communiqué partout où besoin sera et publié au Journal Officiel du Territoire.

En Mairie de Saint-Pierre, le 15 octobre 1968

J. LEHUENEN.

Approuvé,
Le Gouverneur,
J.J. BUGGIA.

.../...

/ANNEXE 6/

DELIBERATION n° 33/72 du 21 juin 1972 portant réglementation de la commercialisation des produits de la mer dans le Territoire des Iles Saint-Pierre et Miquelon.

LE CONSEIL GENERAL DES ILES SAINT-PIERRE ET MIQUELON,

Vu le décret du 25 octobre 1946 portant création d'un Conseil Général à Saint-Pierre et Miquelon et le décret du 22 juillet 1957 portant extension des attribution dudit Conseil ;

Vu l'arrêté n° 587 du 5 septembre 1957 fixant l'échelle des peines applicables aux infractions aux délibérations portant réglementation émanant du Conseil Général.

Vu le dossier transmis par le Chef du Territoire.

A ADOPTE LA DELIBERATION DONT LA TENEUR SUIT :

Article 1er.- Dans l'intérêt de la protection de la santé publique, il sera procédé par l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes au contrôle sanitaire des produits de la mer destinés à la consommation.

Article 2.- Les fonctions d'inspection exercées par l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes sont fixées comme suit :

- Contrôle du poisson au débarquement dans les halles à marée, dans les ateliers de mareyage, après expédition au-delà de ces ateliers.
- Contrôle des installations de vente.
- Contrôle des installations des ateliers de mareyage.
- Contrôle des parcs et ateliers d'expédition des coquillages.
- Contrôle des fabrications des conserves et semi-conserves et des usines de transformation.

.../...

Article 3.- La possibilité d'exportation des dits produits sera subordonnée à la délivrance, par l'Institut des Pêches, d'un certificat sanitaire établi conformément aux normes réglementaires en vigueur dans les Etats Membres de la C.E.E.

Article 4.- Des arrêtés d'application, pris après avis de la Commission Permanente définiront les modalités pratiques de l'exercice des tâches d'inspection dont est chargé l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes dans le Territoire des Iles Saint-Pierre et Miquelon.

Article 5.- Les infractions aux dispositions de la présente délibération et de ses textes d'application seront punies des peines prévues à l'arrêté n° 589 du 5 septembre 1957 susvisé.

Le Secrétaire,

Le Président,

.../...

/ANNEXE 7/

ARRETE rendant exécutoire la délibération n° 33/72 du 27 juin 1972.

LE GOUVERNEUR DES ILES SAINT-PIERRE ET MIQUELON,

Vu le décret du 4 juin 1936 portant réorganisation administrative des Iles Saint-Pierre et Miquelon, ensemble les décrets des 26 octobre 1936, 7 février 1939 et 13 novembre 1945 portant modifications dudit acte.

Vu le décret du 25 octobre 1946 portant création d'un Conseil Général à Saint-Pierre et Miquelon et le décret du 22 juillet 1957 portant extension des attributions dudit Conseil.

Vu la délibération n° 33/72 du 21 juin 1972 du Conseil Général des Iles Saint-Pierre et Miquelon.

A R R E T E

Article 1er. - Est rendu exécutoire dans le Territoire de Saint-Pierre et Miquelon le texte suivant :

DELIBERATION n° 33/72 du 21 juin 1972 portant réglementation de la commercialisation des produits de la mer dans le Territoire des Iles Saint-Pierre et Miquelon.

Article 2. - Le présent arrêté sera enregistré, communiqué partout où besoin sera et publié avec le texte de la délibération susvisée, au Journal Officiel du Territoire.

Saint-Pierre, le 29 juin 1972

Le Gouverneur,

Pour ampliation
Le Chef de Cabinet,

SIGNE, H. BEAUX

ANNEXE 8/

N° 1209 - ARRETE portant réglementation de l'exercice du contrôle sanitaire du poisson au débarquement, dans les halles à marée, dans les ateliers de mareyage et après expédition au-delà de ces ateliers.

Le Gouverneur des Iles Saint-Pierre et Miquelon, Chevalier de la Légion d'Honneur.

Vu le décret du 4 juin 1936 portant réorganisation administrative des Iles Saint-Pierre et Miquelon, ensemble les décrets des 26 octobre 1936, 7 février 1939 et 13 novembre 1945 portant modifications dudit acte ;

Vu le décret du 25 octobre 1946 portant création d'un Conseil Général à Saint-Pierre et Miquelon et le décret du 22 juillet 1957 portant extension des attributions dudit Conseil ;

Vu la délibération n° 33-72 du 21 juin 1972 portant réglementation de la commercialisation des produits de la mer dans le Territoire des Iles Saint-Pierre et Miquelon ;

Vu l'avis émis par la commission permanente du Conseil Général dans sa séance du 1er octobre 1973.

A R R E T E

Article 1er. - Au sens du présent arrêté on entend par :

- a) Lot : certaine quantité de poisson, d'une même espèce, ayant fait l'objet du même traitement, et provenant éventuellement du même lieu de pêche et du même navire.
- b) Présentation : forme sous laquelle le poisson est commercialisé, telle que entier, vidé, décapité, etc ...

.../...

Article 2.- La réglementation définie dans le présent arrêté s'applique exclusivement aux poissons frais ou réfrigérés, entiers, tronçonnés ou en filet, destinés au mareyage ou à la transformation en vue de leur commercialisation pour la consommation humaine dans le Territoire ou de leur exportation.

Les dispositions de cet arrêté ne sont pas applicables :

- a) Aux petites quantités de poissons cédées directement par le pêcheur côtier au consommateur.
- b) Aux poissons pour lesquels l'ayant droit apporte la preuve qu'ils ne seront pas utilisés pour la consommation humaine.

Article 3.- Les agents agréés de l'Institut des Pêches ont accès en tout temps dans toutes les parties des navires ou établissements soumis aux contrôles fixés par la délibération n° 33-72 du 21 juin 1972 pour y prélever tous échantillons nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Article 4.- Des catégories de fraîcheur sont déterminées pour chaque lot en fonction du degré de fraîcheur des poissons et de quelques caractéristiques complémentaires.

Le degré de fraîcheur est défini à l'aide du barème de cotation figurant au tableau annexé au présent arrêté qui comprend les éléments suivants :

- a) aspect ;
- b) état ;
- c) odeur.

Il est attribué à chaque objet d'examen une cote d'appréciation correspondant aux critères de fraîcheur indiqués dans le barème. La moyenne arithmétique des cotes d'appréciation fournit le degré de fraîcheur.

.../...

Article 5.- 1) Sur base des dispositions visées à l'article 4, les poissons sont classés en lots correspondant à l'une des catégories de fraîcheur extra A, B ou C.

CATEGORIE DE FRAICHEUR EXTRA.

Le degré de fraîcheur des poissons de cette catégorie est égal ou supérieur à 2,7. Les poissons doivent être dépourvus de marques de pression ou d'écorchures, de souillures ou de forte décoloration.

CATEGORIE DE FRAICHEUR A.

Le degré de fraîcheur des poissons de cette catégorie est égal ou supérieur à 2 et inférieur à 2,7. Il est toléré une proportion minime de poissons présentant de légères marques de pression et des écorchures superficielles. Les poissons doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration.

CATEGORIE DE FRAICHEUR B.

Le degré de fraîcheur des poissons de cette catégorie est égal ou supérieur à 1 et inférieur à 2. Il est toléré une proportion minime de poissons présentant des marques de pression plus forte et de légères écorchures. Les poissons doivent être dépourvus de souillures et de forte décoloration.

CATEGORIE DE FRAICHEUR C.

Sont placés dans cette catégorie les poissons ne satisfaisant pas aux exigences requises pour le classement dans les catégories de fraîcheur extra, A et B.

2) Pour le classement des produits dans les différentes catégories de fraîcheur, est également prise en considération la présence des parasites, compte tenu de la nature du produit, de son lieu de pêche et de sa présentation.

.../...

Article 6. - Les poissons classés dans la catégorie de fraîcheur C visés à l'article 5 ne peuvent être commercialisés, surgelés ou transformés pour la consommation humaine.

Article 7. - Le présent arrêté sera enregistré, communiqué partout où besoin sera et publié au Journal Officiel du Territoire.

Saint-Pierre, le 16 octobre 1973.

H. BEAUX

11 OCTOBRE 1973

JOURNAL OFFICIEL DES ILES SAINT-PIERRE ET MIQUELON

A N N E X E

BAREME DE COTATION - FRAICHEUR

CRITERES				
Objets d'examen	Cotes d'appréciation			
	3	2	1	0
A S P E C T				
PEAU	pigmentation vive et chatoyante pas de coloration	pigmentation vive mais sans lustre	pigmentation en voie de décoloration et ternie	pigmentation terne (1)
	mucus aqueux, transparent	mucus légèrement trouble	mucus laiteux	mucus opaque
OEIL	convexe (bombé)	convexe et légèrement affaissé	plat	concave au centre (1)
	cornée transparente	cornée légèrement plus opalescente	cornée opalescente	cornée laiteuse
	pupille noire, brillante	pupille noire, ternie	pupille opaque	pupille grise
BRANCHIES	couleur brillante	moins colorées	se décolorant	jaunâtres (1)
	pas de mucus	traces légères de mucus clair	mucus opaque	mucus laiteux
CHAIR coupure dans l'abdomen	bleuâtre translucide lisse et brillante	veloutée, cireuse, feutrée	légèrement opaque	opaque (1)
	sans aucun changement de coloration originale	couleur légèrement modifiée		
COULEUR le long de la colonne vertébrale	pas de coloration	légèrement rose	rose	rouge (1)
ORGANES	reins et résidus d'autres organes rouge brillant de même que le sang à l'intérieur de l'aorte	reins et résidus d'autres organes rouge mat sang se décolorant	reins et résidus d'autres organes et sang rouge pâle	reins et résidus d'autres organes et sang brunâtre (1)

.../...

	E T A T			
CHAIR	ferme et élastique	élasticité diminuée	légèrement molle (flasque) élasticité diminuée	molle (flasque) (1)
	surface lisse		surface creuse (veloutée) et ternie	écailles se détachant facilement de la peau ; surface granuleuse
COLONNE VERTEBRALE	se brise au lieu de se détacher	adhérente	peu adhérente	non adhérente (1)
PERITONE	adhérent totalement à la chair	adhérent	peu adhérent	non adhérent (1)
	O D E U R			
BRANCHIES, CAVITE ABDOMINALE, PEAU	algue marine	ni d'algue ni mauvaise	légèrement aigre	aigre (1)

(1) ou dans un stade d'altération plus avancé.

--:--:--:--:--

BIBLIOGRAPHIE

- 1 - AUBERT de LA RUE (E.) -
Saint-Pierre et Miquelon - (1944) - Montréal, 261 p.
- 2 - RIBAUT (J.Y) -
Histoire des Iles Saint-Pierre et Miquelon -
Des origines à 1814 - (1962) - Imprimerie du
Gouvernement - Saint-Pierre.
- 3 - RIBAUT (J.Y) -
La vie dans l'archipel sous l'Ancien Régime -
(1968) - Imprimerie du Gouvernement - Saint-Pierre.
- 4 - INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE ET DES ETUDES
ECONOMIQUES -
Recensement de la population du Territoire de
Saint-Pierre et Miquelon - 18 février 1974.
- 5 - Rapport d'activité / Exercice 1979 /
de l'Institut d'Emission des Départements d'Outre-Mer -
Saint-Pierre et Miquelon.

